



DON MIGUEL MOREY,
PRESIDENTE DE AMICS DE CALA BONA
«NO QUIERO PENSAR QUE SE HAGA UN
SUPER PUERTO, PORQUE LUCHAREMOS
HASTA LO QUE HAGA FALTA»



SUSSANE HUBEIN,
MISS CALA MILLOR



MARIA PINOS,
CAMPEONA DE
BALEARES EN
VETERANOS

Para medir la intensidad de la vida

Omega Speedmaster
cronógrafo de caballero con indicador
de fecha y cristal de zafiro irrayable
en oro de 18 quilates, bicolor o acero.
Sumergible hasta 30 m.
Swiss made since 1848.

Ω
OMEGA
The sign of excellence.

AGENTE OFICIAL

JOYERIA
Fermin
MANACOR - PORTO CRISTO - CALA MILLOR

Edita e imprime:
Informacions Llevant, S.A.
Dep. Legal: PM 1535-89
Apartado 13, Son Servera
Tel. 56 81 65 - 56 75 63

Directora:
Isabel Servera

Publicidad y Redacción:
Marga Serrano

Fotógrafo:
Sebastià Vives

Deportes:
Joan Fornés
Jaume Robí

Suscripciones y Sucesos:
Miguel Marín

Distribución:
Carlos Fernández
María José Serrano

Colaboradores:
Jaime Fernández
Pedro González
Felip Barba
Planas Sanmartí
Escuelas Cala Millor
Asociación de Padres
Ignasi Umbert
Sebastiana Carbonell
Asociación Hotelera C. Millor
Bartomeu Amengual
Antoni Sansó
Joan Plà
Miquel Vives
Francisco Obrador
Antonio Tarabini
Claudia
José Luis del Reino
Albert Sansó
Miquel Alzamora

Los artículos aparecidos en esta
Revista, expresan únicamente la
opinión de sus autores

VOLVER A EMPEZAR

Se habla desde hace tiempo de temas preocupantes, interesantes y trascendentes en nuestra vida social mallorquina: el Plan de Puertos Deportivos, el POOT, el Catálogo de Espacios Naturales de las Islas Baleares; se habla de la crisis política del Gobierno Balear, del ruido de sables en varios Ayuntamientos posiblemente amenazados por nuestras mociones de censura, y de que necesitamos recuperar o adquirir un turismo de calidad para mantener el equilibrio. Se habla de crisis económica.

La frase «mantener el equilibrio» se puede aplicar a todo lo anteriormente nombrado y son sus responsables los que deben actuar en consecuencia.

Si SUSSANE HUBEIN de Berlín, hospedada en el Hotel Osiris, fue «Reina por un día» en las fiestas del Turista y se ganó, según el jurado, el título de Miss Badia de Cala Millor, Cala Bona y Costa de los Pinos; es absolutamente necesario que todos nosotros y más los políticos estamentos sociales y hoteleros, se ganen a pulso, un medio ambiental digno, un desarrollo turístico equilibrado y la querencia de un paisaje que hay que cuidar y mimar.

Por parte del CALA MILLOR 7, pienso que casi al filo de los 70 números y por lo que a mí me corresponde de responsabilidad como Directora, me toca el turno a VOLVER A EMPEZAR, con más fuerza, con ilusión renovadora y optimismo; volver a empezar renovando ideas, subrayando posibles errores, que siempre los hay aunque

sean involuntarios, y aprender a crecer con más uso de la razón que del corazón y conseguir más fuerza y dinamismo y sobre todo mucha más alegría.

Dice el escritor Albert Camus «que todo aquello que no nos mata, nos hace más fuertes», por eso invoco a un «volver a empezar» coincidiendo totalmente con este pensamiento y acercándonos a las personas positivas, a las energías positivas y con la llegada del otoño, emprender nuevas metas. Tertulias, Club 7, son dos caminos que se están reestructurando con una tremenda ilusión y donde un equipo está trabajando muy activamente para confeccionar todo el programa de invierno.

Por eso querido ciudadano de CALA MILLOR, volver a empezar y saber eliminar el polvillo de cuatro o cinco tonterías que se nublaban mis profundos ojos negros, es una decisión que tomo con mucha premeditación y recuperando todas mis energías y ganas de contarles muchas cosas, para que felizmente, nunca sea demasiado tarde para escribirles. Por cierto, tuve ocasión en el espacio de un mes de cenar dos veces con el Presidente del Parlament Balear, y también con el Conseller de Agricultura y con el Director General Sr. Darder. Me enteré de muchas cosas; una de ellas es que ahora el silencio, vale más que mil palabras. Un silencio que no va a quedar para siempre en saco roto.

Un sincero abrazo

Isabel Servera

LO QUE DESEAMOS LOS «AMICS DE CALA BONA», ES PODER DESAPARECER, PORQUE ESTO QUERRÍA DECIR QUE TODO VA MUY BIEN

DON MIGUEL MOREY

PRESIDENTE DE AMICS DE CALA BONA Y CATEDRÁTICO EN ECOLOGÍA

CALA MILLOR 7 tuvo el gusto y la distinción de invitar a Don Miguel Morey en nombre de AMICS DE CALA BONA, para que nos hablara de esta Asociación que últimamente realizó una fiesta manifiesto en contra del Puerto Deportivo. Fue una entrevista entrañable y por partida doble, porque le acompañaba su esposa Doña Isabel Moreno, Catedrática de Biología Marina, que nos contó cosas interesantísimas sobre su viaje a la Antártida. Y aunque regrese de nuevo a principios de año, nos contaba que toda la vida tenía ilusión de echar raíces en algún lugar, y que ha sido precisamente en Son Servera donde lo ha hecho y que es feliz en su casa de campo bajo los pinos y el maravilloso paisaje. Tienen dos hijos; Miguel, fotógrafo de profesión y Enrique, estudiante de veterinaria. Invitados por los Señores de Batle, propietarios del Hotel Morito, tuvimos la oportunidad de vivir una agradabilísima velada escuchando a dos personas tan sencillas como altamente informadas, tan humanas, que hasta el más mínimo detalle les hace vibrar y viven, o al menos así da esa impresión, tan felices, como en un cuento de hadas.

Texto: Isabel Servera
Fotos: Sebastián Vives

-¿Cuándo nació la Asociación Amics de Cala Bona?

-En cuanto apareció el Proyecto de Plan de Puertos Deportivos, un pequeño grupo de gente de Son Servera, decidimos formar una agrupación llama-



Don Miguel Morey, Presidente de Amics de Cala Bona y Catedrático en Ecología

da «Amics de Cala Bona» para luchar contra el macro Puerto que había en proyecto que nos parecía un verdadero disparate. Además aprovechamos para luchar por otros problemas en general de toda la Badia de Llevant. Al principio no éramos excesivamente optimistas. Recuerdo en un momento dado, dijimos que los intereses económicos priman sobre todo lo demás y que probablemente no consigamos ni uno solo de todos nuestros objetivos, pero aun así no tenemos que desanimarnos, por lo menos tendremos la conciencia de que cara a generaciones futuras, siempre se dirá, que un pequeño grupo expresaron su disconformidad. Luego los acontecimientos fueron muy distintos y el éxito fue mayor, y desde que se retiró el Plan de Puertos Deportivos, entramos en una fase de inactividad que ha rena-

cido cuando lo ha hecho el Plan de Puertos Deportivos, y estoy hablando en nombre propio y en nombre de «Amics de Cala Bona», esa es una campaña que la hemos hecho con el GOB de Llevant de Son Servera, porque en este punto tenemos unas ideas idénticas.

-Antes, el Presidente de dicha Asociación era Eduard Servera, actualmente Alcalde. ¿Qué ha representado ello en política?

-En un momento dado «Amics de C.B.» hubo ciertos contactos que tuvieron otras personas, no yo, que se interesó como grupo político y se planteó a personas la posibilidad de presentarse a las elecciones municipales. Mi esposa y yo teníamos muy claro que no nos presentaríamos, dado entre otras cosas, que sería un pésimo político, pero estas personas que sí se lo plantearon, pensaron que estando en el Ayuntamiento podían defender nuestras posturas. Uno fue Eduardo, otro Juan Palerm; hubo una reestructuración nueva. Lo que sí tenemos muy claro, sino yo sería el primero en retirarme, que Amics de C.B. nunca debe ser una cosa política

**Nuestros fines son
defender el medio
natural y cultural de la
Badia de Llevant**

de ningún tipo, allí cabe todo el mundo, el de derechas y el de izquierdas. Lo cual no quiere decir que no puedan entrar los políticos y que recibiremos encantados a la gente de un partido político, sea de izquierdas o de derechas. Todo el mundo tiene cabida allí.

-¿Cuáles son los fines de «Amics de Cala Bona»?

-Están definidos en los Estatutos, en esencia sus fines son defender el medio natural y cultural de la Badia de Llevant en general. El nombre de Cala Bona es restrictivo, pero un poco más amplio, pero en un sentido moderno y que quede muy claro que si hay que hacer una remodelación o ampliación se hace, pero dentro de la doctrina que llamamos ahora de desarrollo sostenido o durable, que consiste en un desarrollo que sea respetuoso con el ambiente. Nosotros debemos vivir del turismo, estupendo, pero cuidémoslo, aquí también el capital es sin duda el paisaje, la naturaleza, la tradición cultural que debemos cuidar y mantener a toda costa.

-En tus conferencias nacionales e internacionales, me consta que enseñas una foto de Cala Millor sin Hoteles y otra como está en la actualidad, un desarrollo en 25 años, lo cual produce un impacto.

-A este respeto te diría algo que todo el mundo de aquí ahora estará de acuerdo. El crecimiento de esta Bahía en algunas zonas se ha hecho bastante mal, y si ahora empezáramos de cero lo haríamos de otra manera. Hay que tener en cuenta 2 motivaciones históricas, ¿cuándo empezó esto? El Kiosco y Hotel Eureka fue el inicio, el Hotel Sabina disparó el crecimiento, estábamos a finales de los 50 y no se hablaba de ecologismo, ni de medio ambiente, sólo en círculos muy restringidos, por lo tanto no le puedes exigir a la gente que haga cosas adelantándose 30 años en su época. Aún así la urbanización de Cala Millor se hizo muchísimo mejor que otras urbanizaciones de su época, que siempre que puedo también lo he dicho. Luego la urbanización de la Costa de los Pinos es una Urbanización absolutamente modelo, respetuosa con la naturaleza. Algo habría que hacer. Si los problemas que tenemos

Que todo el mundo que quiera un amarre lo tenga y si hay que ampliar el Puerto se hará.

son por excesiva explotación de artificio a base de la vía máxima y hacer además unas cosas deprisa y corriendo, sin meditarlas y sin hacer ningún estudio previo, me parece horrible.

-Asunto Puerto Deportivo.

-Los «Amics de Cala Bona», insistiremos una vez más, que todo el mundo que quiera un amarre, lo tenga, y si hay que ampliar un poco el Puerto se ampliará; ahora, lo que no aceptamos es un macro puerto, por si vienen unos supuestos yates, que van a venir, donde en Puertos actuales no se llenan ni en verano, puede afectar a esta playa de aquí por lo de las corrientes y el oleaje que aporta las corrientes la afectará aún más, o sea que la playa iría en peor. Además todos sabemos que los Puertos Deportivos aportan suciedad, las porquerías que tiran los de los yates, que los hay que son muy respetuosos, no lo dudo. Pero hay otros que tiran porque-

rías, el aceite hace el agua turbia. En Pollença han retirado la Bandera Azul Europea. El aspecto paisajístico es muy importante.

-Se realizó un estudio exhaustivo al respecto...

-Lo encargó «Amics de Cala Bona» y lo hizo mi esposa, de como llegaba la arena a la playa. La arena viene por una corriente costera y hay una erosión por el oleaje, si nosotros interferimos la corriente costera porque hacemos un gran Puerto, entonces la corriente no va a traer arena a la playa, entonces la playa va a sufrir quedándose sin arena, y luego hay un efecto de los fondos que va a terminar también con una mayor erosión. Los estudios de lo que es la bahía nos hace entender cómo serían los impactos si se hiciera el Puerto de Cala Bona. Se ha dicho que sería bonito una regata Cala Bona-Niza. Es el producto de un desarrollo de muchísimos años. En Niza, cuando era un pueblo pequeño, nadie dijo en un momento dado «vamos a hacer un Puerto». Si esta Bahía tiene un crecimiento económico-humano y termina siendo una gran ciudad, tendrá un Puerto como tiene Palma, pero vayamos por partes y hagamos las cosas bien, no de repente hacer un Puerto descomunal y crecimiento disarmonico.



Doña Britt-Marie Sra. de Baile obsequia unos interesantes libros de Biología marina a Doña Isabel Moreno



Don Toni Baile, propietario del Hotel Morito hace entrega de la placa acreditativa de VIP a Doña Isabel Moreno Catedrática en Biología Marina y esposa de Don Miguel Morey.

-Hay o puede haber detrás de todo ello, intereses creados?

-Me da la sensación de que sí. Me han contado que en este Puerto hay un cambio de valorización del metro de suelo de tal manera que a plazo corto habrá gente que salga beneficiada. Pero hay que tener también en cuenta que el turismo es algo muy nuevo, no sabemos si se irá incrementando o se mantendrá o empezará a cambiar. La decadencia del turismo puede ser brutal. Y puede no haberla.

-Por otra parte, dícese que hay verdadera necesidad de amarres...

-Este verano estando en Ibiza, leí un titular que decía: «En Agosto se ha llenado el Puerto Deportivo de Ibiza» y esto hay que decir que se hace con el dinero del contribuyente. En todo caso, cualquier cosa que se haga en esta Bahía, debe estar previamente estudiado el medio ambiental y además discutirlo, hablado, consensuado y visto por los habitantes de esta Bahía que son los que van a sufrir los efectos negativos,

porque si este Puerto no va bien, los que han hecho el negocio se irán con su dinero a otra parte y nos dejarán el muerto a nosotros y la contaminación, y nosotros somos los que vamos a padecer las consecuencias.

No quiero pensar que se haga un super Puerto, porque lucharemos hasta lo que haga falta

-Sin duda alguna «Amics de Cala Bona» tuvo una fuerte repercusión en las elecciones municipales...

-Y dicha repercusión ha sido positiva, porque el Consistorio actual, y incluyendo la oposición, ha sido muy respetuoso y ha votado a favor de la protección máxima.

-¿Con el grado de protección má-

xima se puede hacer un Puerto Deportivo?

-Sí, hemos leído este Plan y viene muy mal definido, es una Ley de tipo muy amplio y probablemente tengamos grado de protección uno y se puede hacer una pequeña ampliación de Cala Bona y cumplir perfectamente las necesidades.

-¿Cuál es el sentimiento de «Amics de Cala Bona»?

-En estos momentos estamos esperanzados de que nuestra voz se habrá hecho sentir, que nos habrán entendido, que no pensarán que no queremos que se toque nada de nada; habrán entendido el equilibrio entre los derechos de las personas sociales y a la larga irán las cosas mejor. No quiero pensar que se haga un super Puerto, porque lucharemos hasta lo que haga falta.

-¿Tienes algún hobby?

-En mi tiempo libre cada día, inventarme una cosa nueva.

-¿Tu libro preferido?

-Es poco conocido pero es una mara-

villa. Su autor es Predrag Matvejevic y se titula: «Breviario Mediterraneo».

-¿Y tu música preferida?

-Al decirte antes eso de que soy anárquico como en todo, me gusta la música clásica que le gusta a todos, hasta la música folklórica, incluyendo a la española, que encuentro tiene mucha gracia.

-Un árbol y una planta.

-«Es pi... no!» «s'aucina» y como planta «sa gatova».

-¿Cómo deseas el futuro de nuestra zona turística?

-Con un desarrollo equilibrado, se podría conseguir en remodelaciones adaptadas a nuestras tradiciones, tipo de vegetación tradicional, las construcciones serverinas, las paredes de piedra seca...

Tengo absoluta independencia política, miro las personas no los partidos

-¿Qué opinas de la Gestión del Gobierno de Son Servera?

-Está bastante bien, pero tú sabes que tengo absoluta independencia política, miro las personas, no los partidos.

-¿Y del Plan de Embellecimiento?

-Ha quedado en conjunto bien, creo que se han hecho las modificaciones y correcciones que debían hacerse. Dado que soy un apasionado del paisaje quisiera decir que por futuras estructuraciones se tendría que contar, y eso que no tengo nada contra los arquitectos ni los ingenieros, pero se tendría que contar con los artistas. Miguel Vives por ejemplo, pintor, que ha demostrado una sensibilidad extraordinaria por el paisaje serverí, tan extraordinaria que es el que mejor lo ha plasmado en toda la historia de Son Servera, y por otra parte, Miguel Servera Blanes, que tiene una sensibilidad artística clarísima y si queremos un turismo de calidad, éste

indudablemente aprecia el encanto de la belleza.

-Tus recuerdos de Son Servera, tus amigos... tu pueblo.

-Recuerdo de mi infancia mi admiración por mi primera maestra Doña María Melis, madre de la esposa del médico Llinás, que fue la que me descubrió todo un mundo. Recuerdo con cariño a Miquel Rum, que murió a los quince años y que era muy inteligente, vivencias hermosas, mis padres, ¡qué te voy a contar!, admiración y ayuda completa. Amigos de barrio como Juan Teco, Jordi Mora, también Ramón Ballester, Pedro «Rebost» y cuando fue más mayor y estudiaba, ya conocí a Pedro Servera (Llull) a Toni Llull (de's banc). Actualmente Son Servera de

toda la isla, las cualidades que tiene esta bahía son importantísimas, la amabilidad de las personas, que de ser al mismo tiempo un poco singulares, pero educados, esto no lo encuentran en ningún otro lugar. Mallorca en general tiene unas condiciones absolutamente increíbles.

Creo que si seguimos haciendo las cosas bien, seguiremos teniendo un turismo cada vez mejor.

-¿Cuál es el futuro de «Amics de Cala Bona»?

-Lo que más deseamos los «Amics de Cala Bona» es poder desaparecer, porque esto querría decir que todo va muy bien.



Los esposos Morey en un momento de la cena

EL ANFITRION

RESTAURANTE MEDITERRANEO

Una velada exquisita con la agradable compañía de Britt Marie, Sra. de Batle, Inés, una bella estudiante de biológicas que desempeñó un interesante y ameno papel con los invitados, el «toque» personal del Sr. D. Antonio Batle, cargado de información interesante sobre el mundo del automovilismo, los secretos del montaje de auténticas reliquias sobre cuatro ruedas. Todos ellos interesados en un mismo tema común; la Naturaleza y el entorno que nos rodea. Las ávidas miradas en torno a las explicaciones que nos ofrecía dña. Isabel Moreno sobre sus peripécias en el viaje a la Antártida, realizado hace pocas fechas y su próxima partida otra vez en Enero del año entrante para pasar varios meses más en el Polo Norte, fueron sin duda lo más interesante, y ¡cómo no!. Las explicaciones de D. Miquel Morey sobre Cala Bona y más en general del Mediterráneo, sus inquietudes, sus penas, que son las de todos.

Creo que una charla, un trasvase de ideas, bien vale una estancia en este Restaurante «Mediterráneo», y si es sobre mares, que no nos falle el Mediterráneo. Las atenciones recibidas por José Capita; trabajo, atención y buen hacer hacia sus clientes, fue una de las buenas notas para componer esta sinfonía del «Mediterrani».

Amable trato y preocupación hasta el mínimo detalle le delatan su buena observación y generosidad. Pep Macias y Pep Lizancos nos ofrecieron una buena cena en honor del CALA MILLOR 7 y sus invitados, la estupenda familia Morey-Moreno. ¡Exquisito! como siempre, interesado en ofrecer una atrevida y singular carta para deleitar a los visitantes más sofisticados, en primer lugar una picada variada, caviar, salmón ahumado, «camaïot de casa nostra», delicadezas de foie, acompañadas de un vino blanco, «blanc de blancs», cosecha de 1991 de Binissalem. Variedad «moll», de yema y como no de J. Luis Ferrer.

A continuación la «llampuga» con



De izquierda a derecha, Capita, Don Toni Batle, Pep Macias, Doña Britt Marie, Doña Isabel Moreno, Jaume Robí, Don Miguel Morey, Sra. Ines Batle y Sebastian Vives

pimientos, eso era de exclamación real sin más comentarios. El magret de pato al oporto ya no daba para más. De verdad que a parte del toque exótico de este plato, su composición y acompañamientos eran «un 10» y el vino tinto de crianza de Can Ribas de promoción limitada y con cosecha especial, herederos de Ribas. Se nota que ha venido una buena especialista en vino, Isabel Mijares, porque nos ha dado a todos muy buenos consejos para tratar bien a los platos en cuanto al condimento y

parte muy importante en el comer bien, el vino fundamental.

El postre, flan café con salsa de frambuesa y pequeños toques de nata, tenían este toque final para recordar por mucho tiempo esta cena por todo lo anteriormente citado. Nos trataron bien, es recomendable. Gracias por esta velada tan agradable a todos desde el CALA MILLOR 7.

Jaume Robí

Enseñamos también ITALIANO

Cursos de Invierno en:

Alemán

Español

Inglés

Catalán

Italiano

Francés

¡No lo deje para el último momento!

y naturalmente, **REPASOS**
¡VEN A INFORMARTE!

CALA MILLOR
C/ Na Penyal, 9
Tel. 58 55 85



INSTITUTO DE IDIOMAS
MICHAEL KELLER

MANACOR
Avda. d'es Torrent, 44
Tel. 55 40 12

SR. MIGUEL MOREY I SRA. ISABEL MORENO

Impressiona un poc el seu semblant seriós i cerimoniós, però a mesura que els va tractant, semblen que les seves ganes de viure sobrepassen per damunt tot lo humà. S'entenen com a dos rellotges i crec que una discussió entre ells dos, dos científics de veritat —no de mentida— han d'acabar sempre amb tables, sia perquè la discussió no acabi mai i sempre hi haurà un demà per continuar la xerada. I per no seguir contant la meua impressió, sinó les seves opinions, li vaig començar a demanar:

-Em diuen que a Miquel Morey l'interessa lo científic, la realitat natural, la bellesa i la necessitat de conservació pel nostre medi ambient insular des de fa molts d'anys. Per què això?

-Hi deu haver una part instintiva, perquè quan era petit i acabava l'escola anava pel camí de Son Sard quan batiem a l'estiu cap a ca nostra. Jo sabia unes dreceres i record perfectament que amb sis anys sentia una felicitat tremenda quan passava per la font, de veure aquelles voreres, aquells camps, aquelles muntanyes. De veure la bellesa que m'enrevoltava. En canvi per exemple hi ha altres caires com l'artístic, a mi no m'entraven en canvi en Miquel Servera Blanes, ja hi tenia una sensibilitat molt oberta per lo artístic. A mi ningú no m'havia ensenyat i jo ja ho sentia. És com el sentiment musical, es que no el té, no pot saber el que és.

-Ens pots explicar en què consistia el Premi Europa de 1989 de la Fundació Johann Wolfgang von Goethe, de Berna —Suïssa— que li han atorgat?

-És una d'aquelles coses que me pareixen un poc massa, probablement no el mereixo. Es dona cada any a una persona que per la seva labor s'ha destacat. Vaig esser proposat juntament amb altres i el vaig compartir amb un portuguès. De totes maneres el me van donar per la meua lluita per la conservació de la natura i el paisatge, per la lluita testimonial i en solitari sense estar aficat amb cap organització concreta, ni de partit polític ni de res. Per la valentia de lluitar amb independència i també tingué molta d'influència el fet de que jo hagués promogut l'actual llei dels espais naturals i ha estat un estudi que ha duit unes conseqüències molt grosses per la nostra Comunitat.

-En «Una meditació sobre el Mediterrani», en Joan Barceló i Coll catedràtic de Fisiologia Vegetal de la UAB— diu de vostè que: «Les noves visions i impulsos que el fan moure entre el caliu del sentiment... Tot plegat era i és una pura paradoxa, difícil i contradictòria, a vegades, sagnant i quasi sempre, mal entesa i pitjor interpretada». Comparteix aquesta visió?

-En Joan Barceló va estar a s'Universitat amb mí, vàrem compartir aquest inici d'Universitat ja fa dotze anys. Vàrem viure tot el projecte amb les dificultats de tots els principis, a en Joan i jo, hem tengut una amistad que mai li podré agrair. Concretament a aquesta cita que fas referència crec que el seu to temperamental li passa per damunt el cap amb unes alabances que de cap manera me mereixo.

-I tornam anar al Mediterrani. Què li diu avui per avui aquesta paraula —a part de ser el nom del Restaurant que passam aquesta molt agradable vetlada?

-De moment me pareix que hem sopat molt bé! i és un gran restaurant i a part d'això, el Mediterrani és una obsessió per a mí, des de fa molts d'anys. Crec que a pesar de lo que diu la gent —de què som ciutadans del món. Seria més un record d'infància al que estam lligats. Noltros estam lligats a un punt. Jo! a Son Servera per exemple, no és un poble com qualsevol altre, i no ho serà mai. Amb el sentit de ciutadà del món crec més que és diu per respectar tot lo que ens enrevolta amb un sentit metafòric, igual que jo, respectaré Son Servera! i això no m'ha duit mai a despreciar cap altre lloc. La Mediterrània té un concepte molt important que és d'unificador de la Mediterrània per part de tots els pobles que l'estam enrevoltant ja que, tenim una manera de pensar molt parellada, i està una mica més virtuada per les cultures i religions més o manco, imposades des de fora.

-Bon professional, amatent de la realitat i preocupat pels seus problemes. Més encara, que es moguin per interessos generals. Conjugat prudència, maduresa, coneixement de la realitat i idealisme. Li don l'oportunitat de fer una «devolució» gratuïta i gentil cap el seu amic. Bon amic, Joan Barceló i Coll.

-En Joan Barceló i Coll és una persona que jo la vaig conèixer quan va venir a Mallorca, crec que el que va influir el fet de que jo vengués a la Universitat Balear. Ell està casat amb una alemanya —na Charlotte— és una persona extraordinària i interessant i una gran científica.

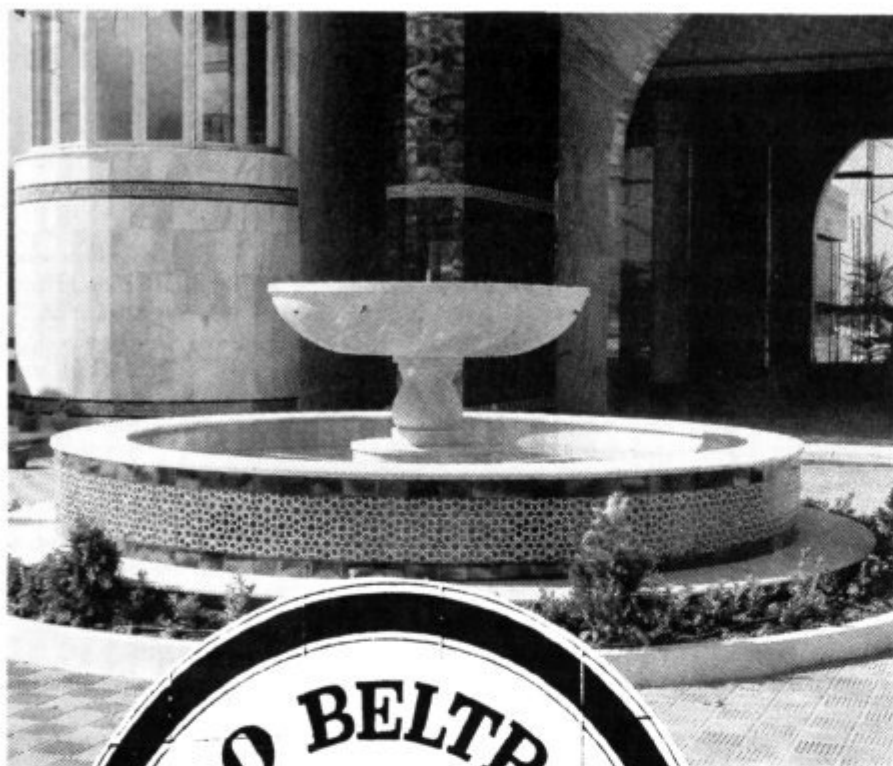
En Joan és un científic de primera línia dins la fisiologia vegetal però endemés té la virtut de ser un humanista i una persona que escriu articles que van molt fora de la seva especialitat, des de la Vanguardia amb una certa freqüència, a la revista El Mirall, etc. I que té una visió molt clara de la realitat del Mediterrani i als seus articles sempre procura fer valoracions positives, quasi bé mai li veuràs cap caire d'agressivitat contra cap poble ni contra cap persona. És una llàstima que no quedàs aquí entre noltros, hagués fet una bona contribució.

-I per acabar una de feina. Marcar quadrats latins dins un batibull d'estaques i cordills, escondrinar plantes, etc. A part de ser els seus estris d'ecòleg. Què més li sembla?

-Això té una explicació molt senzilla i és que, quan jo vaig venir aquí a la universitat —com diu ell a l'article— constava d'un sol edifici, que era l'antic edifici del noviciat dels frares del Sagrat Cor. A mí me va tocar viure a la cel·la del prior, no teníem laboratoris, no teníem llibres, no teníem res. Al principi no tenia ni una cadira per seure i com no teníem res jo havia de fer coses que poguéssim fer amb el mínim de cost i clar vaig fer uns ferros quadrats amb un pelat així i unes cordes per posar la vegetació contant la cobertura amb el número de plantes i com aquell camp era mig silvestre hi havia de tot, doncs ell me veia i li cridava l'atenció perquè un fisiòleg vegetal no pot treballar amb medis tan senzills, ell necessita aparatos més complets.

Com sempre moltes gràcies per aquestes interessants paraules del Dr. Morey i molta sort en aquest futur que ens separarà la mà de l'home.

Jaume Robí



Oficinas, Almacén,
Exposición y Ventas
Plaza General Goded, 2
Tels. 56 71 95 - 56 81 43 - Fax 56 80 62
07550 Son Servera - Mallorca

Exposición y Venta
Avda. Juan Servera Camps, 33
Tel. 58 63 69
07560 Cala Millor - Mallorca



CENA DE CLAUSURA DE LA SEMANA GASTRONÓMICA DE CALA MILLOR



El Director General de Agricultura Sr. Darder entrega una placa de agradecimiento a D. José Luis del Reino



El Presidente de la Agrupación Gastronómica hace entrega de una placa al propietario del Hipermercado Gigante en presencia de Juan Meroño y Aurelio Ucendo

El 28 de septiembre se clausuró con una cena en el Eurotel Punta Rotja de Costa de los Pinos, la III Semana Gastronómica de Cala Millor con la práctica asistencia de todas las autoridades gastronómicas de la zona y de todos los miembros de la Asociación, socios y simpatizantes. También se contó con la presencia del Alcaldede Son Servera Eduardo Servera y Sra., el concejal de turismo Luis Baudil y Sra., el Sr. Crespi y Sra. de Gigante, el supermercado patrocinador de esta Semana Gastronómica, y presidiendo la mesa estaban; el Director General de Agricultura D. Jaume Darder y Sra. con el Presidente de la Asociación Gastronómica D. Manuel Serrano y su Sra. Dña. Isabel Servera, Directora del CALA MILLOR 7.

También en las mesas dispuestas para la ocasión, se encontraban, Angelo Carotti, delegado de zona y Rafael Jaume; delegado de los clientes especiales de la reconocida y prestigiosa firma comercial CODORNIU, la familia Viñas, Panadería García de Son Servera, los miembros de la restauración, Sión de Son Floriana, Vicente de Ca's Torrador, Aurelio Ucendo, Toni Rocha del Oasis, y mucha más gente conocida.

Se sirvió en los jardines del Eurotel

un aperitivo a base de canapés selectos, cangas de caviar, de salmón, de foie, de queso y de York, acompañado de un fino de jerez. Para continuar con el 1er plato, Ensalada de aguacate con mariscos templada, bien regado con un vino rosado del Penedés Portabella Coma, ganache y tempranillo de color teja con ligeras tonalidades a cereza, de aroma final y sabor muy agradable, con bouquet penetrante y de post-gusto aterciopelado. De segundo un «tournedo» Enrique IV con guarnición de champiñones a la parisien, zanahorias glaseadas y patatas risolettas con salsa bearnesa, con un buen tinto de J. Luis Ferrer, tinto de crianza, franja roja de Binisalem. El postre fue: ensalada de frutas Adan y Eva al cointreau. Todos estos platos fueron elegidos y preparados por el Jefe de cocina del Eurotel D. Antonio Muñoz, excelente y bien acertado en todos los platos.

A continuación el Presidente de la Asociación Gastronómica D. Manuel Serrano, inició el discurso de agradecimiento a D. José Luis del Reino, al Sr. Crespi y Sra. de Gigante, también pidió más participación hotelera para las próximas muestras. Para seguir con la en

trega de placas y diplomas, se encargaron de entregarlas: Vicente Jimenez, Aurelio Ucendo y Juan Meroño, al conseller de Agricultura Sr. Morey por su colaboración, al Sr. Jaime Darder —Director General de Agricultura— por su inestimable colaboración, al Sr. Crespi por su apoyo del local a la Asociación, al Dtor. General Sr. Ripoll por su colaboración al máximo, a varios hoteleros Sa Coma Playa, Royal Mediterráneo, Bahía Grande, al Eurotel, a los participantes de la muestra y a las casas comerciales. De todos estos diplomas y placas se encargaron de ofrecerlas el Alcalde de Son Servera, Eduardo Servera, el concejal de Turismo Luis Baudil, el concejal de Hacienda de Sant Llorenç des Cardasar D. Juan Santandreu.

Terminó el acto con unas breves declaraciones el Director General de Agricultura D. Jaume Darder, disculpando al Conseller de Agricultura Sr. Morey por no haber podido participar de este acto por tener otras obligaciones y felicitando a la Mostra de Cala Millor, a los productos de nuestra tierra y desear para la próxima ocasión que mejore lo excelente que ha sido este año. Gracias a todos.

Jaume Robí

CONGELADOR FAGOR CTS 225 a estrenar. SE VENDE. Pts. 55.000.-
Tel. 81 09 90

SON SERVERA 2.000 M², casa 150 m² a estrenar, 3 dormitorios, 2 baños, cocina, salón-comedor con chimenea, agua, electricidad 220 v. y teléfono. PTS. 17.000.000
Tel. 81 09 90

CALA MILLOR EN FIESTAS

Un año más Cala Millor se ha vestido de gala para celebrar su fiesta dedicada al turista. Durante tres días, una serie de actos de carácter lúdico, se dieron cita como cada año por estas fechas, para en cierta forma, agradecer a los miles de turistas que nos visitan, el haber escogido nuestra zona para pasar sus vacaciones.

Hay que decir que el tiempo no quiso contribuir a la fiesta, y en cierta manera le restó la brillantez que tuvo en otras ocasiones, pero ya se sabe, contra los elementos no se puede hacer nada. Así y todo las fiestas, se puede decir que cumplieron su objetivo, que no era otro que el de realzar durante unos días la cara más amable de todos los que estamos al servicio de nuestros visitantes.

Este año, por mor de la crisis que afecta al sector turístico, las fiestas tuvieron una notable reducción en cuanto a días de fiesta, ya que el presupuesto que la Asociación tenía previsto para esta celebración, este año se había reducido en más del 40%, lo que hizo que también desaparecieran algunos actos habituales en años anteriores.

De todas formas hay que decir que salvo el tradicional desfile de carrozas, los actos más importantes, tales como la elección de Miss Cala Millor, Marathon o los fuegos artificiales, han tenido lugar como en temporadas pretéritas.

Las fiestas dieron comienzo el pasado día 25 con la tradicional suelta de cohetes y un pasacalles de las bandas de música de Sant Llorenç y Son Servera, con un mini concierto final en la plaza de la Cruz Roja que hizo las delicias de los cientos de turistas que tuvieron la suerte de poder escucharlos. Una vez más, ambas bandas de música, dieron muestras de su magnífica preparación y de las tremendas ganas que pusieron para que el concierto fuera todo un éxito. Por ello hay que felicitar a los responsables de estas bandas por su magnífico trabajo.

A continuación en las plazas del Puerto de Cala Bona y de la Cruz Roja, sendas muestras de los bailes típicos de



Las radiantes misses del año 1992

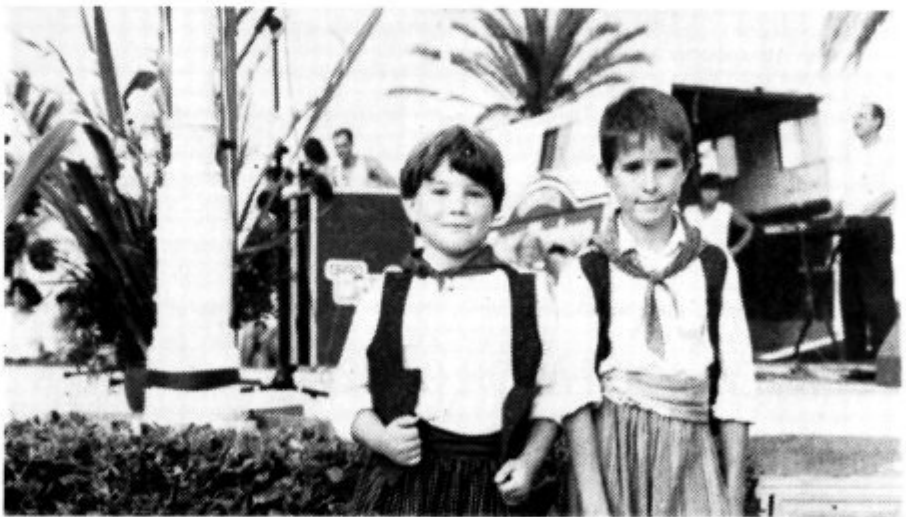
nuestra comarca de Llevant a cargo de las agrupaciones de Card en Festa de Sant Llorenç y Sa Revetla de Son Servera, una vez más mostraron su buen hacer, deleitando a la gran cantidad de espectadores que se agolpaban alrededor del escenario, aplaudiendo todas y cada una de sus actuaciones, un merecido aplauso para ambos grupos. Creemos que los responsables políticos de ambos ayuntamientos deberían propiciar más actuaciones de este tipo en nuestra bahía.

El día 26 a las 10 de la mañana dió comienzo el Marathon con cerca de sesenta inscritos, con un magnífico recorrido; Cala Millor - Costa de los Pinos

- Cala Millor.

La carrera discurrió sin ningún tipo de incidente, la organización hay que considerarla de modélica, Pedro Nebot, responsable del área de deportes del ayuntamiento de Sant Llorenç y un magnífico equipo, fueron los que hicieron que la prueba fuera todo un éxito.

Por la tarde, Elección de Miss Cala Millor, como cada año un numeroso grupo de señoritas aspiraban al título y especialmente al premio de 14 días de vacaciones pagadas, que había para la ganadora. Hay que decir que este año el número era más reducido que en años precedentes, pues solo había 26, y en muchas de ellas, solo se puede



Participantes infantiles



El jurado entre numeroso público



Agustín Rosselló en plena fiesta

aplaudir su participación. Un cierto retraso en el montaje del equipo de sonido, y un cielo encapotado y amenazante, deslucieron un poco el acto, que aunque correcto en su organización, estuvo un poco desangelado, posiblemente esa falta de un brillante sol, fuera el culpable. La ganadora fue la representante del hotel Osiris, Club Simó la primera Dama de Honor y el Hotel Cap de Mar, la 2ª dama de Honor.

A la noche, tres verbenas en el Puerto de Cala Bona, Plaza de la Cruz Roja y Parque del Mar. La lluvia que hizo su aparición al poco de comenzar, deslució la fiesta, a pesar de que al comienzo de la misma estaban muy animadas.

El 27 domingo, ciclo-turistada, poco más de cien participantes, se ve que el cambio de horario debió influir, así como la falta de interés por parte de los servicios de animación de muchos hoteles y quizás la falta de comunicación entre los organizadores y los animadores, hicieron que la prueba no tuviera el éxito que se esperaba. Creemos que en próximas ediciones la colaboración de los animadores debe ser fundamental.

A la noche, fin de fiesta con un grupo de sevillanas, excelente el arte que demostraron los bailarines, pero con una presentación inexistente, faltó

alguien que presentara el acto y mínimamente un cierto decorado para realzar los bailes presentados.

Al finalizar la actuación del cuadro Flamenco, el acto más esperado, contemplado por miles de turistas de todos los hoteles, los fuegos artificiales. De completo éxito se puede considerar este último acto, las palabras de aprobación fueron unánimes. Fueron una verdadera maravilla. Pero no debemos olvidar que los fuegos artificiales se llevan el 50% del presupuesto de estas fiestas, pues al ser el acto más esperado, la organización no ha querido rebajar en nada este espectáculo.

Esto han sido en síntesis, las fiestas del Turista de este año, se han notado algunos pequeños fallos en su organización, pero que en ningún caso ha quitado la brillantez y la expectación que de ellas se esperaba. Hay que tener en cuenta, que este año, no tan solo se ha reducido el presupuesto, sino también que un nuevo equipo ha pasado a organizarlas, y quizás le ha faltado la experiencia necesaria, que solo los años trabajando en estas fiestas dan.

Quizás otro aspecto que habría que plantearse, es el de la idoneidad de las fechas, vemos que este año y el pasado el mal tiempo hizo su aparición, como así mismo la falta de señoritas para presentarse al concurso, con que casi cada año se encuentran los hoteles. Se-

guramente si se adelantara la fecha estos dos problemas no estarían tan presentes.

Otro tema de discusión ha sido la desaparición del programa de la cabalgata, ya que el año pasado se vieron las dificultades técnicas que había para organizarla, debido principalmente a la gran cantidad de mobiliario urbano existente, desde que se hizo el embellecimiento, lo que dificulta enormemente el desarrollo de la misma; quizás ese podría, a medio plazo plantearse su organización en la tercera línea, pero de momento esto no parece demasiado viable.

Para acabar, pensamos que estas fiestas han sido unas fiestas de transición, y que la crisis ha estado presente en ellas, pero que esperamos que en años venideros, vuelvan a tener el presupuesto suficiente para poder organizar unas fiestas menos austeras será señal de que la crisis ha sido superada.

También hay que resaltar, que este año en los programas de mano, se ha incluido entre otros cinco, nuestro idioma, colaborando así a la campaña de normalización lingüística que lleva a cabo el Govern Balear.

Así mismo hay que reseñar que todos los programas han sido editados en papel reciclado. Enhorabuena por ello a la organización.

FIESTA EN CALA BONA

«NO AL PORT ESPORTIU»

El pasado Domingo 27 de Mayo, con bastante puntualidad, ya que estaba programado para las cinco de la tarde, se celebró en la plaza del puerto de Cala Bona frente al hotel que lleva el mismo nombre, un acto para protestar en contra de una posible creación de un puerto deportivo en dichas aguas.

El acto organizado por el G.O.B. y la asociación de amigos de Cala-Bona, contaba con la colaboración de los partidos políticos UIM, PSM, PSOE, el Excelentísimo Ayuntamiento de Son Servera entre otras entidades.

Tras una breve presentación llevada a cabo por el periodista de Antena 3 Miguel Vives, subió al escenario el catedrático especializado en Biología, el Serverí Sr. Miquel Morey, para expresar sus opiniones sobre el porqué sería negativo la construcción de un puerto deportivo en Cala Bona.

Comenzó su discurso con una emocionada mención al padre prior Sr. Don Ramon Ballester que ha vivido toda su vida en una casa frente a ese mismo puerto y a ese mismo mar.

Continuó con nostálgicas alusiones a un pasado que recuerda con añoranza, cuando las costas de Cala Bona y Cala Millor estaban bañadas por unas aguas transparentes y cristalinas y vestidas con suaves dunas de arena blanca y limpia.

Por otra parte también reconoció que el progreso está bien, que no todo antes era perfecto, pero que este progreso inevitable puede y debe hacerse sin perjuicio para nuestra zona y medio ambiente.

Según el Sr. Morey, este puerto traería la destrucción de la bahía, según el anteproyecto que se presentó en su día, las aguas de la playa se ensuciarían con la consiguiente contaminación que eso traería consigo, sin contar que esas mismas playas se verían reducidas considerablemente.

Para la construcción de esta obra sería necesario cubrir con cemento alrededor de media hectárea del fondo del mar, lo que ocasionaría un daño irreparable y un posible cambio de las corrientes marinas de la zona.

El biólogo vio gratamente interrumpido su discurso varias veces con los calurosos aplausos de las personas que se habían congregado en la plaza, demostrando así su acuerdo y solidaridad con las palabras que con tanto entusiasmo estaban siendo pronunciadas por el catedrático.

Pep Alba, presidente del G.O.B. y sus colaboradores, entregaron unos folios explicativos a las personas que acudieron al acto, donde se pedía protección para toda la Bahía de Levante con lo que se conseguiría la imposibilidad de una construcción de este tipo, alegando que existe un estudio biológico donde se demuestra lo nefasto que sería el tan mencionado puerto para esta zona tradicionalmente bañista y de gran valor paisagístico, siendo muchos los folletos los que al final se recogieron firmados y listos para presentar a la entidad que corresponda, demostrando así que una gran

mayoría de vecinos de Cala Bona, Cala Millor, Son Servera y toda la zona afectada están dispuestos a defender sus costas y sus playas.

Después de que el Sr. Morey se retirara una vez terminado su discurso, en el que empleó un cuarto de hora aproximadamente, hizo su aparición el esperado cantante mallorquín Tomeu Penya y el grupo Génesis que le acompañó durante toda su actuación. Fueron recibidos con una gran ovación a cargo de las doscientas cincuenta personas que más o menos se dieron cita en la plaza del General Garau Mulet.

El cantante hizo gala de una potente voz y una buena música que hizo que los espectadores corearan en alguna ocasión sus canciones.

Un momento especialmente emotivo fue cuando Tomeu Penya le dedicó una de sus canciones a Pep Alba en homenaje a su vieja amistad que se remonta muchos años atrás, según indicó el artista.

Tomeu Penya está catalogado como uno de los cantantes mallorquines de mayor éxito y la gente se siente identificada bastante con sus canciones, mezcla de humor y sátira.

Al oír la música, los turistas de los hoteles colindantes a la plaza salieron a los balcones y aplaudieron con buen humor las canciones del cantante, que tocando con su eterno sombrero negro se despidió del público agradeciendo la presencia de todos.

La fiesta terminó a las siete menos cuarto y la gente se dispersó esperando que llegara la hora de los fuegos artificiales que daría por terminada otra fiesta tan popular como es la del turista.

P.M.

COLABORACIÓN

FESTA A CALA BONA



El passat diumenge dia 27 es va fer una festa en contra de la construcció del Port Esportiu de Cala Bona.

L'acte començà a les 5 de l'horabaixa amb música feta per xeremies i fabiol.

En primer lloc va parlar en Miquel Vives.

Després Miquel Morey dirigí unes paraules al públic assistent.

Al final va actuar Tomeu Penya i el grup Géminis.

Hi havia molta gent i va ser molt divertit.

!!!Cala Bona està bé així!!

Robin Alba

ESPECIAL VERANO

GUIA GASTRONOMICA RECOMENDADA

TOMEN NOTA!!



SERA DE PULA
RESTAURANT



Carretera Son Servera-Capdepera km. 3. Son Servera. Mallorca.
Teléfono 971 / 56 79 40. Fax. 971 / 56 71 51

LUNES CERRADO



Carrer Sipells, 7
Tel. 58 59 90
07560 CALA MILLOR

JUEVES CERRADO

CAFETERIA - PIZZERIA - RESTAURANTE

Maria Noelia

ESPECIALIDAD EN CARNES Y PESCADOS

Teléfono 58 64 36
C/ Na Lambies, 43 - CALA MILLOR

ABIERTO TODOS LOS DIAS



VINYA DE MAR, 18 • TEL. 58 52 76
CALA MILLOR - MALLORCA

MARTES CERRADO



BAJOS HOTEL MORITO
Tel. 58 88 22
07560 CALA MILLOR
(MALLORCA)

MEDITERRANI
RESTAURANT

MIERCOLES CERRADO



Restaurante OASIS

INTERNATIONAL Y MALLORQUIN

CUISINE **81 03 79**

ABIERTO TODOS LOS DIAS



RESTAURANTE
LA SANTA MARIA

*Nueva dirección
Chef Patricio*

Calle Luz (frente Hotel Vistamer)
Tel. 81 32 30

CALA MILLOR
Mallorca

LUNES CERRADO

Gourmets

RESTAURANT

GUILLEM I TONINA

Binicanella, punta 5
Tel. 58 57 35 - part. 82 09 01

07560 CALA MILLOR
(Mallorca)

CERRADO DOMINGOS MEDIODIA

HOMENAJE A JUAN ESTELRICH, POLICIA LOCAL DE SAN LLORENÇ



El Sargento D. Pedro Mas, haciéndole entrega de una placa al Sr. Juan Estelrich, junto con D. Antonio Cánovas, también Policía Local Jubilado. La placa dice así: «De sus Compañeros Policía Local San Lorenzo 1992»

El pasado día 26, el Policía Local de San Lorenzo D. JUAN ESTELRICH, dejó de prestar sus servicios como policía local de San Lorenzo al haber cumplido la edad de retiro. Sus compañeros le hicieron un homenaje con una comida de despedida en el Campo de Fútbol de San Lorenzo.

Foto: Antonio Cánovas.

Texto: Miguel Marín

LA BANDA DE MÚSICA LOCAL DE SON SERVERA, TAMBIÉN TIENE SUS REPRESENTANTES EN LA JUNTA DIRECTIVA



Lorenzo Bauzá Nebot y Miguel Angel Marín Brunet, los dos llevan 10 años en la Banda de Música

Todos los componentes de la Banda de Música Local de Son Servera, eligieron a dos de sus músicos para formar parte de la junta directiva como ajustadores musicales; LORENZO BAUZÁ NEBOT Y MIGUEL ANGEL MARIN BRUNET.

Miguel Marín

NUEVA JUNTA DIRECTIVA DE LA BANDA DE MÚSICA



Silverio Duato, Director Banda Música, Toni Servera Ex-Vicepresidente, Miguel Nebot, Antonio Nebot, Miguel Ripoll, Bartolomé Mas, Juan Andreu, Santiago Sevillano, Juan Colón y Francisco Vilches

ORGANIZADORES VOLUNTARIOS



Juan Fullana, Pedro José Santandreu, Toni Lluís Servera, Antonia Santandreu, Dolores Sanchez, Angela Servera, Francisca Massanet, Bárbara Servera, Miguel Soler, Seson Fullana, Antonia Valcaneras y José Francisco Perez.

Este grupo de jóvenes, fueron los encargados de la organización y de los controles que tenían a todo lo largo del recorrido, los que al finalizar quisieron posar para nuestra revista.

TELEVISION SERVERINA CELEBRA SU PRIMER ANIVERSARIO CON UNA MULTITUDINARIA FIESTA

El sábado 3 de octubre tuvo lugar en el marco incomparable de la Iglesia Nueva, una Fiesta organizada por el Colectivo de Televisión Serverina que preside Miguel Capó.

El éxito fue total, ya que asistieron unas mil quinietas personas. El motivo de esta Fiesta, además de celebrar con un buen espíritu de superación demostrado a lo largo de 12 meses, su primer aniversario. Consistía además en recaudar fondos para poder instalar un repetidor en «Es Puig de Sa Font»; para ello se efectuaron diversas rifas y se subastó un precioso cuadro de Miguel Vives, nuestro inigualable pintor serverí, que pujaron por un buen precio. El equipo de la Televisión serverina quedó sumamente agradecido a todo el pueblo de Son Servera.

R.L.



El Presidente Miguel Capó, dirigiéndose al público, al fondo, Sa Revella junto a Toni Peñafor y Fernando González durante la subasta.



Miguel Capó y Fernando G. junto a dos simpáticos niños, efectuando las rifas.

SON SERVERA

SOLICITUD DE MÁXIMA PROTECCIÓN LITORAL

Reunido el Consistorio de Son Servera el 24 de septiembre, aprobó por unanimidad, solicitar el grado uno o máxima protección de forma fija, para la costa «serverina», incluyendo el Puerto de Cala Bona.

Todos los grupos que forman el actual Consistorio se mostraron contrarios a la grafía Plan Director de Puertos Deportivos e Instalaciones Náuticas del Gobierno Balear, que incluye la zona de Cala Bona con el grado de protección III o mínima protección.

Por otra parte, el equipo de Gobierno Municipal, votó a favor de solicitar a la Consellería de Obras Públicas que modifique el Plan Director, y en caso de no hacerlo, que lo retire, al considerar que aquel no se adecua a las necesidades municipales.

SORTEO HNOS. CAÑADA

PALOMA PULIDO, GANADORA SORTEO

En el último sorteo realizado por Jaime Alzamora, un radiocassette de atractivo diseño correspondió a Paloma Pulido. Enhorabuena.

La participación de este sorteo es cada vez mayor y como de costumbre Jaume Alzamora lo organiza a la perfección.

SOCIEDAD



Irene Montoro Sánchez

IRENE MONTORO SANCHEZ, FELIZ NACIMIENTO

Hace pocos días tuvo lugar el feliz nacimiento de una hermosa niña que a partir de ahora se llama Irene y que goza junto a su hermanita y a sus padres de una buena salud y excelentes cuidados.

La madre de Irene, Pepa, es conocida en Cala Millor por ser una excelente profesional de la peluquería, de trato muy agradable, y a su padre Antonio, trabaja en el ramo de la Hostelería, formando un matrimonio joven y unido que se desvive por sus hijos. NUESTRA MAS SINCERA ENHORABUENA.

Bel Servera.

NOTA DE EMPRESA Y FE DE ERRATAS

LAVANDERÍA CALA BONA

Dentro de las interesantes ofertas que introduce en el mercado la lavandería Cala Bona sita en el Paseo Marítimo con una buena calidad y dedicación al cliente, hay que añadir y rectificar que el nº de teléfono correcto es el 58 57 80.

NOTA: Estos horóscopos sirven tanto si eres mujer como si eres hombre. Aunque yo escriba a veces en femenino o masculino, sirve para ambos.

HOROSCOPO



por Margarita Servera

HOROSCOPO

PARA QUE TE AYUDE A SER MÁS FELIZ Y A EVITAR CONTRATIEMPOS



ARIES

21 de marzo - 20 de abril

Regido por Marte

Número afortunado: 13

Durante este mes los Aries conocerán situaciones muy buenas e intensas. Procura no discutir con los amigos ni con las personas de tu entorno, aunque tendrás que formar algunas decisiones relacionadas con tu familia. Tendrás que armarte de paciencia y dedicar tu atención a afrontar situaciones que pueden parecer complicadas pero que no lo son. La solución a estos problemas se presentará de forma imprevista. Ten calma y actúa serenamente y te convertirás en dueño de la situación.

Mi consejo es que saques provecho de los conocimientos que has ido acumulando con tu afición a la investigación. Tienes muchos recursos, aprovéchalos en tu propio beneficio.



TAURO

21 de abril - 21 de mayo

Regido por Venus

Número de la suerte: 14

Se alternarán diferentes estados de ánimo, pero en su conjunto la situación está llena de promesas. Nuevos encuentros llenos de porvenir, pero no dejes que nadie se interponga.

Relaciones sociales agradables y ningún problema con la familia. Busca la compañía de los Cáncer.

Forma física: un buen régimen o una cura estética te harán un gran bien en tu físico y en tu mente.

Progreso, soluciones satisfactorias, energía e impulso. Todo desde ahora será más fácil. Buenas relaciones con tu gente pero atención, sé prudente en asuntos de dinero, evita por ahora los gastos superfluos.

Mi consejo es que realices los proyectos con tus amigos antes de que te arrepientas.



GÉMINIS

22 de mayo - 21 de junio

Regido por Mercurio

Número de la suerte: 7

Venus que es encanto y amor te sonríe. Aprovecha su benevolencia pues más tarde ella te volverá la espalda, aunque por poco tiempo. Tentaciones, flirteos pasajeros, no estropees los vínculos duraderos. Aun un poco inciertas las relaciones con los amigos. Acuerdos perfectos con los niños y con las personas del signo Leo.

Forma física: Tienes que descansar más y por otro lado tienes que hacer ejercicio al aire libre, al gran aire libre, no al jardín.

Sabrás demostrar que vales, pero no te esfuerces demasiado, el éxito en lo que desees, te espera si actúas con orden y discreción, tus buenas relaciones te ayudarán.

Yo te diría que no seas tan superficial esmérate, tienes tanto talento.



CÁNCER

22 de junio - 22 de julio

Regido por la Luna

Número de la suerte: 12

Impulso, entusiasmo y por muchos de los Cáncer nuevos encuentros estimulantes. Excelentes momentos compartidos con los amigos, proyectos de viajes o de vacaciones. Mucho mejor ambiente familiar y entendimiento perfecto con los Virgo.

Salud: Te esfuerzas demasiado, no te exijas tanto a tí misma, pues la cuerda se puede romper.

Vida corriente: Grandes progresos, iniciativas y nuevos proyectos, pero necesitas comprometerte a fondo en lo que emprendas. Organízate tú que tienes las ideas claras.

Finanzas: En vías de mejorar, tienes buenos colaboradores, demuéstales que los aprecias.

Atención: Saca provecho de las buenas ocasiones que no dejarán de presentarse durante este mes, apúntate a todo lo que sea nuevo y prometedor.



LEO

23 de julio - 23 agosto

Regido por el Sol

Número de la suerte: 8

Vida sentimental interesante e importante. Muéstrate afectuosa y disponible con el ser querido. Desconfía de aventuras pasajeras. Proyectos con los amigos y en familia, pero no te comprometas en gastos inútiles. Armonía con los Libra.

Salud: No tienes nada que temer en este aspecto, lo tienes todo bien. Y los niños también.

Vida: Espíritu emprendedor y energía. Obtendrás resultados muy positivos. Hay novedades en el ambiente y muy buenas iniciativas.

De todas maneras controla tus gastos. Puedo aconsejarte, dado el lugar en que vives y con tus coordenadas actuales, que no hables demasiado de tí misma y de tus cosas, aprende a escuchar. Te resultará muy beneficioso.



VIRGO

24 agosto - 23 setiembre

Lo rige Mercurio

Número afortunado: 19

Esto mejora revisiblemente. Y la mejoría ya la sentirás hacia media semana. Te sentirás más reunible a las cosas que te rodean, más disponible y te pondrás esperar mejor. Contactos llenos de cordialidad con los amigos y en reuniones.

Vida familiar más serena. Acuerdo perfecto con los Escorprios.

Sensaciones físicas: tus dudas unirán tu salud. Tranquilízate y procura mirar las cosas serenamente, analizándolas

como si fueran de otra persona. Tu tar-tamudez a veces se ciega.

Hay progreso en el aire aunque aún no lo percibas. Recuerda que la fortuna sonríe a los audaces. Los pequeños problemas de cada día los solucionarías fácilmente si fueras más comunicativa con la gente que tienes cerca. No hagas confidencias familiares a personas que no sean de tu familia, pues te pueden traer problemas precisamente familiares. Quiero que pienses esto: porque dudar y preocuparse ahora que parece que todo va por buen camino.



LIBRA

24 setiembre - 23 octubre

Planeta que lo rige Venus

Número de la suerte: 6

Da la bienvenida a un feliz y fructífero tiempo. Durante este mes sucederá un importante acontecimiento astrológico que afectará a los nacidos bajo este signo. Júpiter, el fuerte, el más poderoso, ingresa en Libra el 10 de octubre. Esto indica prosperidad, suerte y toda clase de influencias benefactoras para los «elegidos» Libra durante los próximos doce meses. Esto sucede sólo cada doce años.

Así pues, afronta el futuro con tranquilidad, pues llevas un bagaje que ya lo quisiéramos propio muchos de nosotros. Puede que de momento no veas como es posible que las cosas puedan salirte tan bien, pero espera y prepárate solamente para ser agradablemente sorprendida por los acontecimientos.

Otra cosa. No descuides tu alimentación. Es muy importante que estés al tanto de lo que comas.



ESCORPIÓN

24 octubre - 22 nov.

Regido por Marte y Plutón

Número de la suerte: 21

Atmósfera sentimental que te hará tomar iniciativas, pero tienes que procurar no ser tan posesiva, pues la persona amada puede sentirse agobiada. Contrólale y todo irá mejor. En familia procura ser servicial, pero no tomes ninguna decisión precipitada, piénsalo antes muy bien. Buenas relaciones con los Virgo. Cuestión salud, bien, pero frena un poco tu ritmo.

Vida corriente. Hay que tomar decisiones capitales, tus objetivos son muy precisos y te hará falta dedicarles toda

tu energía. Prepara el terreno a tus iniciativas. Puedo decirte que según tus influencias actuales resolverás satisfactoriamente tus problemas.

Mi consejo es que te fies de tu intuición, pues ella sale de tu inteligencia.



SAGITARIO

23 Nov. - 21 Dic.

Regido por Júpiter

Número afortunado: 5

Todo marcharía sobre ruedas en tu cielo sentimental si Mercurio se abstuviera de meter su granito de sal. Tendrás tendencia a criticar lo que hagan los demás y a decir cosas que sería mejor que guardaras para tí. Con tus amigos cuida de evitar juicios precipitados. En familia tu testarudez enrarecerá el ambiente y te entenderás armoniosamente con los Libra.

De salud muy bien física y mentalmente.

Vida normal: Proyectos nuevos que hará falta introducirlos en tu programa.

Marte y Venus están en armonía y los dos están presentes en tu signo, lo cual sugiere dos cosas: romance y carrera y también creatividad y progreso.

Sin ninguna duda terminarás el mes más seguro financieramente, de lo que estás ahora.



CAPRICORNIO

22 Dic. - 20 enero

Regido por Saturno

Número de la suerte: 5

Las tensiones van desapareciendo, tu vida afectiva mejora sensiblemente y te sentirás tonificada y en forma.

Encuentros muy agradables se perfilan en el horizonte, esto sin contar que algunas de estas personas pueden ser al mismo tiempo simpáticas y muy útiles.

Vínculos constructivos con los Virgo.

Cuestión salud: No abuses de tus fuerzas, o lo que es lo mismo, no hagas esfuerzos.

Vida social. Evolución lenta pero positiva. Aunque haya aún viejos problemas que van y vienen, las perspectivas son realmente mejores. El ambiente profesional es excelente, tus colaboradores lo notan tanto como tú.

Mi consejo es que sonrías al porvenir, pues se presenta muy esperanzador.



ACUARIO

21 enero - 18 febrero

Regido por Urano y Saturno

Número afortunado: 10

Aún es tiempo para el romance, aunque tú estás muy ocupado socialmente con una gran variedad de gente.

Las reparaciones que necesita tu casa pueden convertirse en urgentes si no actúas enseguida. Estamos en Otoño y pronto lloverá y en esta comarca suele llover mucho.

No dejes que un demasiado estricto sentido de responsabilidad te prive de apreciar el lado divertido de la vida.

En familia sé diplomática y cierra los ojos sobre ciertos inconvenientes. Muy buena relación con los nacidos bajo el signo de Cáncer. En tu vida normal una energía notable te permite enfrentarte a tus múltiples compromisos, pero no te sientes satisfecha.

Tienes necesidad de libertad pero paciencia que el momento apropiado llegará. Mientras tanto tu sentido de la fantasía te remonta la moral.



PISCIS

19 febrero - 20 marzo

Lo rige Neptuno y Júpiter

Número de la suerte: 3

Serás más audaz, más emprendedor que habitualmente. Tus reticencias desaparecen. Ama pues de todo corazón, con entusiasmo y fervor. Acepta invitaciones amigables, ya que en estos momentos estás rodeado de afecto.

En familia la armonía depende de tu presencia. Acuerdos positivos con Libra. Vitalidad en alza, haz ejercicio pero el que a tí te guste y mejor al aire libre.

Vida corriente. El porvenir se dibuja bajo favorables augurios. No solamente te sientes más dinámico, sino que además la suerte te sonríe desde diferentes ángulos. Trázate una línea de conducta bien limpia, es el único medio para obtener satisfacción y buenos resultados. Tu puedes actuar sobre tu destino.

HIPER MANACOR



Su Hipermercado favorito

OFERTAS DEL 2 AL 15 DE OCTUBRE DE 1992

ALIMENTACION

Leche Asturiana Brick 1 l.	69.-
Café Marcilla molido superior 250 g.	139.-
Galletas María Quely 450 gr.	192.-
Galletas Quelitas 450 gr.	202.-
Pan inglés Panima 500 gr.	149.-
Madalenas cuadradas Eras 12 u.	135.-
Colacao 500 gr.	239.-
Nocilla vaso 200 gr.	139.-
Patatas 007 200 gr.	125.-
Arroz extra La Fallera 1 kg.	109.-
Aceite de oliva Carbonell 0' 4° L.	339.-
Sardinillas en aceite Pay Pay RR-125.	99.-
Atún claro en aceite Pay Pay pack 3 u.	179.-
Rovellons Ferrer 1° lata 500 gr.	220.-
Rovellons Ferrer trozos lata 500 gr.	150.-
Calvo de pollo gallina blanca, 24 past.	347.-
Sobre sopa extra gallina blanca.	79.-
Foiegrás Munar 195 gr.	115.-
Foiegrás Munar 75 gr.	79.-

BEBIDAS Y LICORES

Bitter Kas NR-170 pack 6 u.	339.-
Fanta naranja, limón, sprite 2 l.	139.-
Refrescos sin gas Pica 2 l.	88.-
Black cola schweppes 2 l.	139.-
Tónica schweppes 200-NR, pack 6 u.	289.-
Vino El Baturico L.	99.-
Vino Viña del Fadri.	116.-
Vino Bach extrísimo seco.	399.-
Whisky JB 750 CC.	1.395.-
Crema de Whisky Bailey's.	1.380.-
Cava Rondel Oro.	432.-

PERFUMERIA Y LIMPIEZA

Gel Vera L.	242.-
Champú Elseve 300 gr.	299.-
Crema suavizante Elseve 250 gr.	299.-
Compresa Evax Nuova alas noche 12 u., día 16 u.	211.-
Rollo de cocina Marpel pack 2 u.	109.-
Lejía Estrella 1' 6 l.	159.-
Norit azul, verde L.	331.-
Detergente Luzil 4 kg.	745.-

CREMERIA

Yogur Danone sabores pack 8 u.	199.-
Yogur Danone natural azucarado pack 8 u.	199.-

CONGELADOS

Calamar Boston.	375 pts/kg.
Rape.	1.155 pts/kg.
Merluza rosada.	490 pts./kg.
Bocas grandes.	1.855 pts./kg.
Pizza romana Freisa + bases de pizza regalo.	399.-
Canelones con bechamel Freisa 3 u.	195.-
Guisantes Bonduelle 400 grm.	99.-
Helados Jop tarrina L.	395.-

CHARCUTERÍA

Longaniza Imperial el Pozo 250 grm.	244.-
Salchichas Frankfurt El Pozo, 7 u.	61.-
Chopped Pork Mortadela El Pozo.	490 pts./kg.
Jamón cocido extra Purlom.	795 pts/kg.
Jamón Serrano S/H Purlom.	1.425 pts/kg.
Queso mantecoso Piris.	790 pts./kg.

BAZAR

Secador de viaje turbo Dryer.	995.-
Abrelatas Moulinex 247.	3.203.-
Mini robot Moulinex D-81.	5.796.-
Planxa Moulinex 1.300.	2.864.-

MENAGE

Cristalería luminar Toubillon 24 pzas.	2.295.-
Batería esmalte Eden 5 pzas.	2.410.-
Batería Flo 8 pzas.	5.550.-
Conjunto paellera Vesta 36 cm, más espumadera.	1.075.-
Mesa extensible 145x217x95.	9.035.-
Motosierra Remington eléctrica 350 MM 1300 w.	9.995.-
Macetero rosa C. plato de 15 cm.	515.-
Macetero rosa C. plato de 21 cm.	725.-
Macetero rosa C. plato de 25 cm.	995.-

TEXTIL

Cojín Pikolin 67 cm.	835.-
Cojín Pikolin 80 cm.	915.-

- Sentirse encantado de haberse conocido.
- Luchar por ser algo.
- No cansarse, no abatirse, no desanimarse.
- Combatir la ansiedad (y no sólo con calmantes)
- Proteinarse
- Construirse, no demolerse.
- Saber aceptar.

OUT

- El final del verano
- Temer a la exclavitud de no ser nada.
- Dar un pasito adelante y dos atrás.
- Ser pasto del estrés y las citas encadenadas.
- Tener que escribir cartas como única alternativa para una comunicación.
- Abusar excesivamente.
- Hacer colas en los lavabos de los pubs para «empolvase la nariz».

MADRE

Esa sonrisita dibujada en tu rostro cansado madre, no puedo casi acordarme del instante en que me diste vida, pero tu sonrisa te marcó ese orgullo de ser madre igual que yo ser parte de ti.

Hay veces que tienes que entender y soportar cosas que solo tú madre, puedes acoger.

El sentirte cerca me hace sentir querido y amado y convertirme por unos instantes en aquel niño que correteaba por aquel salón.

Solo tú madre puedes hacer con tus palabras esa transformación a ese pasado feliz y saborear lo auténtico de la vida. Madre, madre mía, luchar a tu lado es luchar por algo verdadero e importante, el solo contemplarte y admirar ese brillo que siempre ha cuidado de su hijo y protegido. Ese brillo mágico que solo tú madre tienes.

Madre, el morir por tí es mi deber y mayor placer y el cuidar de tí mi ambición. Madre, el darte gracias por mi vida es el despertar de mi sueño, de mí mismo y reconocerte como reina de mi reino y poder honrarte y por quien morir con honor. El honor de un hijo que siempre te quiere, en silencio quizás, y siempre te querrá.

Tu sufrimiento madre, mi dolor eterno. Mi vida, la tuya.

TONI



Mesón TROPEZÓN

Dirección: Manolo

ESPECIALIDAD EN:

- Tapas.
- Paellas
- Sangría española

MENÚ DIARIO CASERO (De lunes a viernes)

650 pts.

Todo el año

C/ Son Corp, 3. CALA MILLOR



Colegio de «Ca ses Monjes» en los años 50. Nuestros lectores se conocerán.

Foto cedida por
Magdalena Brunet



SUPERMERCADOS

HIPER COLON

PARKING PROPIO

No olvide nuestras especiales ofertas de FIN DE SEMANA

**AVDA. CRISTOBAL COLON, 38 - TEL. 81 40 20
C/ JUAN SERVERA CAMPS - CALA MILLOR - MALLORCA**

MAASTRICHT

Una vez constatado el éxito arrollador de la convocatoria, en Cala Bona, contra el Plan de Puertos Deportivos y, con las 572 personas que acudieron masivamente a la llamada del GOB, AMICS DE CALA BONA, PSOE y TOMEU PENYA, tranquilas, con esa tranquilidad que da el saber que se ha cumplido con un deber, y disfrutando de un merecido descanso, podemos pasar al estudio somero del Tratado de Maastricht, no tan importante, desde luego, como lo anteriormente mencionado, pero, sin duda, algo que a va influir en nuestro futuro, a menos que, entre Gran Bretaña, Dinamarca, Luxemburgo, como decididos partidarios del NO, nos salven. Francia, que tiene la desgracia de estar poblada por más franceses que súbditos de otros países, tiene en cambio unas dosis estimables de «savoir faire» y de sentido común. Por ello han decidido apostar por la Europa Socialista sin apostar, algo muy gallego y que deja la situación tan oscura como al principio. Me explicó. Los socialistas tienen como fin primordial la unificación europea en todos los sentidos. Dicho en otras palabras quieren y, aún más, necesitan la Europa de una velocidad, que es lo que nos han estado vendiendo durante todos estos años. Algo así como la cuadratura del círculo. Y es que el Sr. Solchaga así como el partido que le respalda han aprendido economía por correspondencia y correos ha extraviado los apuntes. Tenemos una peseta que es un asco, aunque el nuevo Gobernador del Banco de la «Beauty» se gaste un pastón en apuntalarla. La peseta no aguanta por la simple razón de que la moneda de un país es el fiel reflejo de su industria, laboriosidad, seriedad en la gestión, etc., y todo lo antedicho, en España, simplemente no existe. Entonces tenemos una peseta vacía. Y, en estas condiciones, querer equipararnos a Francia, Alemania y demás países europeos con escasas excepciones, es de broma.

Para ello, nos tendrían que hinchar a Marcos, Francos y demás y cada país, bastante tiene con sus problemas para repartir dinero con el prójimo.

Aquí, aparte de la Expo, el Ave y alguna otra cosilla como el Jamón de Jabugo, lo único de valor que tenemos es el Sr. Felipe González y ahora se lee que se piensa marchar, o sea que ni eso. Pero yo creo que el Tratado en cuestión no es bueno ni para nosotros. ¿Qué podemos ofrecer o vender a Europa? Servicios y punto. El 50 % de las industrias españolas, las más rentables, claro está, se encuentran en manos extranjeras y el restante 50 % en quiebra o en venta.

El sueño socialista de hacer que España funcione, se ha cumplido solamente en su parte más negativa: sólo funciona la economía particular de cuatro sinvergüenzas, no la del resto de los ciudadanos. Y además, hay que decirlo, aquí sobra todo este follón de autonomías. Somos un país pobre y no podemos permitirnos el lujo de tener 18 Presidentes, Ministros x 18 y 200 x 18 asesores de nada con sueldos millonarios. Y mucho menos comprar apoyos políticos y cambalaches y votos a cambio de abrir una bolsa exhausta de transferencias, que es el deporte favorito de vascos y catalanes.

Parodiando el chiste de las buenas y malas noticias diríamos que la buena noticia es que España no funciona y la mala, que nunca podrá funcionar, al menos con este Gobierno.

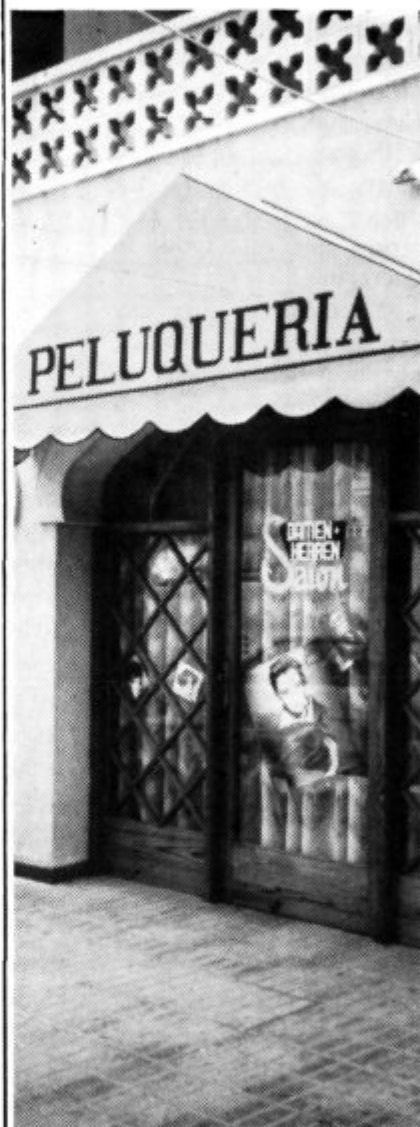


José L. del Reino

Deutsches Haarstudio

MANUELA

Peluquería alemana



«Se necesita peluquera
que hable alemán»

C/ Primavera, 3
Tel. 58 66 50

TENIS

MARIA PINOS -CAMPEONA DE BALEARES EN VETERANAS-

-Una pregunta obligada, una hija subcampeona de España en Alevín sin esperar, ya que si pasaba a la segunda ronda se podía dar por satisfecha (me comentaron) y la madre Campeona de Baleares en Veteranas. ¿Qué más se quiere María, que no sea dinero y salud para gastarlos -que esto todos lo queremos-?

-Efectivamente tuve una inmensa alegría cuando mi hija hizo subcampeona de España Alevín femenino, ya que ni los más optimistas pensábamos que pudiera llegar tan alto. Creíamos que el nivel de la Península de las jugadoras, sería superior al nuestro, pero cuando vi competir a mi hija con las otras niñas, supe que si luchaba podía llegar a conseguirlo.

-Cuéntame un poco tu impresión del partido.

-En cuanto a mí, aquí me tienes, el 26 de septiembre se celebró el Campeonato de Baleares de Veteranas y Veteranos en el Club de Tenis de Manacor y tuve la suerte de ganar en dos pareados sets de 7-5 y 7-5. Mi



rival fue Maria Ginard del Club de Tenis Manacor. Ella es una buena jugadora que no da una bola por perdida, y tuve la suerte de que el punto decisivo cayó de mi lado.

-Y ahora qué, ¿te preparas para otro campeonato?

-Lo que hago con mis compañeras del Club Can Simó, es jugar por equipos con las veteranas de los

clubes federados de Mallorca, como son: Príncipes de España, Es Fortí, La Salle, Manacor, etc. Si conseguimos clasificarnos (que espero que sí), tendremos que ir a Ibiza en el mes de Diciembre para participar en el Campeonato de Baleares por equipos de Veteranas. Haremos lo posible por ganar el final.

-¿Qué te dijo tu hija cuando te vio de ganadora en el Campeonato de Baleares?

-Cuando mis hijos me vieron ganar, no hace falta decir que estuvieron contentísimos. Mi hija me dijo: «¡Ya somos dos!». Mi marido como es natural, está contento de tener tanto deportista en casa. Mi hijo Jordi también juega al tenis y le encanta.

-¿Cómo son tus entrenos?

-Mis entrenos no son

muy duros que digamos. Tenemos un entrenador -Jimmy- que es bastante benévolo. Entreno dos veces por semana, dos horas en total con mis compañeras de equipo, y debo decir que desde que entrenamos tanto, mis compañeras y yo hemos cogido un buen nivel. Tanto Jimmy como Simonet son unos grandes entrenadores. Desde aquí quiero agradecerles todo lo que hacen por el tenis.

Este es un buen final para esta charla con María Pinos. Desde estas páginas decimos que os merecéis todo esto y mucho más, que tu hijo también gane algunos para estar en una situación idéntica a vosotras, y a Jimmy y Simonet, espero que muy pronto estén en estas páginas contándonos sus impresiones.

Gracias campeonas.

Jaume Robí

CHALET EN CALA MILLOR SE VENDE
5 dormitorios, 3 baños, 2 cocinas, salón
comedor con chimenea, garage,
lavandería, terrazas. PTS. 15.500.000.
Tel. 81 09 90

BRICO - MUEBLES CALA MILLOR

C/. Fetjet, esquina calle Son Corp
Tel. 58 68 88 - CALA MILLOR (Mallorca)



COMUNICAT DE PREMSA

El Centre d'Educació d'Adults de Son Servera inicia el curs 1992-93. Totes aquelles persones majors de 16 anys que vulguin emprar els mesos d'hivern per obtenir una formació laboral o, simplement, dedicar-los al seu enriquiment personal, podran venir a les Escoles Velles a realitzar els següents cursos:

* FORMACIÓ OCUPACIONAL

L'INEM en conveni amb l'Ajuntament de Son Servera organitza dos cursos, dirigit a aquelles persones que vulguin aconseguir un títol per poder accedir al lloc de feina.

- ALEMANY TURÍSTIC INEM
- CUINA INEM

* CURSETS ACADEMICS

Dirigits a totes aquelles persones que vulguin ampliar els seus coneixements culturals i obtenir un títol.

- ALFABETITZACIÓ
- ORTOGRAFIA
- CÀLCUL BÀSIC
- CERTIFICAT D'ESCOLARITAT
- GRADUAT ESCOLAR
- F.P.
- tutories CENEBAD

* TALLERS I CURSETS NOCTURNS

Aquests cursos es realitzen en hores d'horabaixa i vespre per a què hi puguin assistir totes aquelles persones que tenen altres ocupacions.

- ANGLES INICIACIÓ I PERFECCIONAMENT
- ALEMANY INICIACIÓ I PERFECCIONAMENT
- CATALÀ PER A CATALANO PARLANTS I PER A CASTELLANO PARLANTS
- INFORMÀTICA BÀSICA I AVANÇADA I GESTIÓ ADMINISTRATIVA
- RECEPCIÓ INFORMATITZADA
- CUINA
- CERÀMICA
- PUNT MALLORQUÍ
- GIMNÀSTICA
- IOGA
- TALL I CONFECCIÓ
- DECORACIÓ

- TAPISSOS
- INICIACIÓ AL TEATRE
- ESMALT
- PATRÓ D'EMBARCACIONS

Per a la matrícula no és necessari està inscrit a l'oficina de l'INEM.

El plaç de matrícula és: A partir de l'octubre per a tots els cursos i per als cursos acadèmics i alemany INEM ja està oberta la matrícula.

Horari de matriculació:

-matins de dilluns a divendres a les 11'30 a les 14 hores.

-capvespres: dimarts i dimecres de les 18'30 a les 21 hores.

ESCOLES VELLES

C/ Sant Antoni, 23

Tl: 56 79 51

El C.E.A. espera que continuï la bona acollida que ha tengut el programa en anys anteriors i la vostra col.laboració a les diverses activitats.



MESON GALLEGO O'BOTAFUMEIRO

CARTA VARIADA - COCINA GALLEGA
Especialidad: PULPO A LA GALLEGA
(Abierto todos los días)
(Entre H. Atolón y H. Temi)
Paseo Marítimo, 38 - Tel. 81 35 44 - CALA MILLOR

**¡SI LE GUSTA
EL BUEN
COMER,
ELIJA
TAMBIEN EL
MEJOR
SITIO!!**

AEG



INSTALACIONES
SUMINISTROS
Y SERVICIOS

Hnos. Cañada, S.A.

Urb. Los Almendros, 8 - Tel. 58 55 48 - Cala Millor

NOS GUSTA AYUDARLE

XIII SEMI-MARATHON BAHIA CALA MILLOR



El pasado día 25 de septiembre, se celebró en Cala Millor el XIII Semi Maratón Bahía Cala Millor con un recorrido de 19 kilómetros, organizado por la Asociación Hotelera de Cala Millor, en la que participaron un total de 100 corredores.

En la categoría de Veteranos quedaron los tres primeros:

1. Antonio Jurado 1'10''22
2. Sebastián Adrover 1'17''00
3. Luis Ortega 1'17''42

- En la categoría Senior:
1. Luis Carmona, 1'08''20
 2. Ramón García, 1'08''25
 3. Fernando Romero,



Antonio Jurado, Sebastián Adrover y Luis Ortega

1'08''36

En la categoría Femenina:

1. Felisa López, 1'26''19
2. Mónica Werchoen, 1'34''00



Luis Carmona Moreno, Ramón García y Fernando Romero



G.A.T. 820. Telefax 586470
Telex 69565 VGOR E

Calle Binicanella, 12 Carretera Cala Agulla, 19
Tels.: (971) 585515 - 585552 Tels.: (971) 584300 - 584017
CALA MILLOR CALA RATJADA

VUELOS CHARTER ALEMANIA

	Ida y vuelta
DUSSELDORF	23.300 pts.
HAMBURGO	23.300 pts.
BERLIN	23.300 pts.
FRANKFURT	22.500 pts.
COLONIA	23.300 pts.
MUNICH	20.900 pts.
ESTOCOLMO	39.500 pts.
OSLO	39.500 pts.
GOTEMBURGO	39.500 pts.
MANCHESTER	ida 15.000 pts.
	Ida/vuelta 21.900 pts.

ACAPULCO O PUERTO VALLARTA

1 semana	79.900 pts.
2 semanas	89.900 pts.

ESPECIAL NOVIOS

Circuito ACAPULCO - TAXCO - MEXICO D.P.
2 semanas

COMBINADO ESPECIAL

SALZBURGO - VIENA	54.900 pts.
Incluye, del 22 al 26 Octubre: Avión desde Palma + Estancia hotel 3 estrellas. A/D + traslados + seguro viaje.	
GRECIA 7 noches	42.800 pts.
TURQUIA 7 noches	44.900 pts.
LA CAPADOCCIA, 4 noches en ESTAMBUL	
H*** + Circuito 3 noches	79.900 pts.



Tel. 58 56 06

Paseo Marítimo, 21
CALA MILLOR



Les ofrece la Carta de Especialidades que les recomendamos para esta quincena

ENTRANTES

25. Sopa Busecca	375 pts.
26. Ensalada Waldorff	575 pts.
27. Espaguetis al salmón	600 pts.

PESCADOS

207. Gambas al curry	1.200 pts.
208. Bacalao a la vizcaína	1.100 pts.

CARNES

114. Pechuga de pollo a la crema	875 pts.
115. Chuleta de ternera «Papagallo»	1.475 pts.
116. Cordero lechal al horno	1.200 pts.

PIZZA

Bolognesa tomate, queso, salsa bolognesa, orégano.	600 pts.
--	----------

POSTRES

Tarta de la casa	300 pts.
Mus de chocolate	300 pts.

VINOS

Frascati Fontana	1.100 pts.
Rosado de Ribeiro	850 pts.
Rloja Siglo Saco 76	2.000 pts.

FÚTBOL III DIVISIÓ

BADIA 1 - ESPORLES 0, SE HUBIESE PODIDO GOLEAR

Badia.- Miki, Rosselló, Brunet, Marcelino, Peñafort, Carrió, Salvuri, Bauzá, Andreu, Nebot (Pedri) y Gaby.

Esporles.- Lázaro II, Auli, Delgado, Puigserver, Vázquez, Alvarez (Pol), Salamanca, Del Rio, Serra, Romero y Mir.

OPINIÓN DE JUAN BAUZÁ -DEFENSA-

La primera parte salimos a ganar el partido y en la segunda se notó el cansancio efectuado antes. Bajamos un poco de rendimiento y cuando ellos llegaban a nuestro campo nos poníamos un poco nerviosos. Hubiéramos podido sentenciar



perfectamente en la primera parte, pero no lo conseguimos.

Era un partido fácil en teoría, y tuvimos cuatro o cinco ocasiones para golear-

les. Ellos en sus contraataques eran buenos, en cuanto al árbitro era regular. El equipo del Badia está bien, aunque le falte un poco de rodaje, nos faltan partidos.

Estas son las palabras que

nos ofrece Juan Bauzá -defensa- del equipo y uno de los pilares del Badia, que día a día va superándose en su buen hacer. Suerte.

Jaume Robí

HIPER COLON

AVDA. CRISTOBAL COLON, 38
TEL. 58 51 22
C. JUAN SERVERA CAMPS
CALA MILLOR - MALLORCA

PARKING PROPIO

PATROCINA
MAXIMO GOLEADOR C.D. CARDASSAR



Diego Mellado 1 gol

FRUTAS SERVERA S.A.

Avda. de Llevant, s/n - Tel. 58 50 72
Urb. Bonavista * 07560 - Cala Millor

PATROCINA
MÁXIMO GOLEADOR BADÍA



1.- Gabi
2.- Juan Andreu

JORNADAS DEL EQUIPO CADETES DEL BADIA

BADIA 3 CAMPOS 3

Empate justo para los dos equipos.

En la primera parte fue un partido muy tranquilo, sin complicaciones para ninguno de los dos equipos, ya que se terminó la primera parte con un 1-1. En la segunda parte el árbitro enseñó muchas tarjetas, por el Badia sólo dos, a Carlos y Ramse. Por parte del Campos enseñó 6. El resultado cuando quedaban 20 min. para el final, íbamos perdiendo 1-3, realizamos una interesante remontada que conseguimos terminar en el 3-3 hasta el final.

MONTUÏRI 3 BADIA 1

El encargado del partido fue el viento.

Partido casi imposible de jugar ya que hacía un viento increíble. En la primera parte acabamos 0-0, el árbitro sólo tuvo que sacar una tarjeta amarilla que fue para Joaquín. En la segunda parte empezaron marcando ellos y diez minutos más tarde empató Joaquín, para a falta de pocos minutos que finalizara el encuentro, nos marcaron dos goles.

Estas fueron las opiniones del jugador Joaquín Martínez del equipo de ca-

CANTERA BADIA

Juveniles

España, 0 - Badia, 5

Cadetes

Montuïri, 3 - Badia, 1

Infantiles

Escolar, 1 - Badia, 5

Benjamines Badia

Badia, 6 - Porreres Atc., 0

Benjamines APA Jaume Fornaris

Santanyi, 6 - Jaume Fornaris, 0

Futbol 7

Badia, 2 - Manacor, 6

detes del Badia de Cala Millor, muchas gracias como siempre y hasta los próximos partidos.



*Edif. S'Estanyol s/n
Frente Hotel Flamenco*

VISTETE DE PIES A CABEZA EN:
S'ESTANYOL

DISPONEMOS DE:

Jeans, zapatillas, camisetas, camisas, polos,
bodys, chandals, bañadores, bikinis, etc.

EN LAS MEJORES MARCAS:

BONAVENTURE - LEVI'S - MAGANGI - LEE
CASTER - KAPPA - REEBOK - ADIDAS
NIKE - MISTRAL - PUMA - SPALDING
HUMMEL - ETC. ETC...

(También podrá encontrar juguetes
y artículos de regalo)

JOAQUIN MARTÍNEZ, DELANTERO DEL BADIA EN CADETES

VISCA EL BADIA!!

Siempre juega en el Badia del Cala Millor desde la edad de ocho años. Lleva marcados 3 goles en estos 5 primeros partidos que ha jugado con su equipo. Admira a Alfonso, del Madrid de sus amores, que es el mejor delantero. Del equipo actual del Badia Cala Millor les gusta la forma como juega y se mueve en el campo de juego.

-¿Ves que le falta algo a tu equipo?

-Un poco más de concentración cuando salimos al campo, porque salimos con un calentamiento correcto, pero no espabilamos hasta la segunda parte en que reaccionamos y hacemos goles.

-¿El entrenador es muy duro con vosotros?

-No, lo normal, no es agresivo con nosotros y nos trata bien. Si nos hacen algún gol nos da ánimos para que sigamos mejoran-

do el nivel de juego. Creo que actúa de esta forma porque quiere lo mejor para nosotros. También como casi todos somos en la categoría de nuestro equipo, tenemos que adaptarnos lo más rápidamente a la situación, ya que hay otros equipos que son de segundo año.

-¿Cómo os lleváis entre vosotros mismos, los jugadores, hay envidias y rencores?

-¡Qué va! Nada de eso, nos llevamos todos muy bien, somos una plantilla corta (sólo hay 14 jugadores) y tenemos mucha confianza unos con otros.

-Lucháis para conseguir una titularidad. ¿Cómo funciona esto?

-En los entrenos y en los partidos hay que «currar» al máximo para que el entrenador decida los mejores para la titularidad. Pero siempre salimos a jugar todos.

-¿Cómo crees que terminaréis al final de tem-



porada en la tabla de clasificación?

-Entre los tres primeros. Lo creo porque quitando al Manacor, todos los demás equipos tenemos posibilidades de quedar delante en la tabla, ya que estamos en igualdad de condiciones.

-La nueva directiva, ¿qué tal es, os afecta para algo, habéis notado mejoras?

-De momento se acaba de formar, y no se puede notar nada, ya que no han tenido tiempo para mucho. El resto se tiene que notar al final de la liga, no al principio. Creo que ganas de trabajar tienen

muchas, pero se verá cuando termine.

-¿Qué te parece el equipo del Badia III División?

-Tiene un buen equipo para quedar entre los tres primeros y los dos partidos que han jugado en casa -que he ido a verlos- los han jugado bien para quedar entre los tres primeros, de momento, eso si no se desvían.

OTROS RESULTADOS PERTENECIENTES A LOS DÍAS 26 Y 27

Juveniles

Badia - Manacor 4-1

Cadetes

Badia - Campos 3-3

Infantiles

Badia - Campos 3-1

Alevines

Artà - Badia 2-2

Benjamines

Badia - Campos 0-10

Fútbol 7

Campanet - Badia 3-1

Jaume Robí

PIZZERIA RESTAURANTE



Alhambra

VALDELVIRA Y LOPEZ

C/. Na Llambies, 37
CALA MILLOR
Telf. 58 63 08

**PIZZAS, LASSAGNE
Y COCINA INTERNACIONAL**

LA «FUERZA» DEL CARDASSAR

Joan Fornés

Si hay algún jugador que pueda representar la fuerza en el club llorencí este es el joven de veintidós años, Joan Sancho Gomila, ya desde la categoría de benjamines destacó por ser un jugador muy completo y cuando

llegó a la categoría de juveniles, siempre con el Cardassar, a los diecisiete años dió el salto al primer equipo llorencí, por este motivo en este número le pedimos la opinión sobre algunos temas de su club, que muy gustosamente nos contestó.

-¿Cómo ves a tu equipo?

-Estamos en fase de adaptación, hace poco que empezamos y es pronto para opinar.

-¿A qué se debe este titubeante comienzo?

-No acabamos de jugar bien y creamos pocas oportunidades de gol, además jugadores importantes están lesionados.

-¿Te parece que las bajas de Carrió, Vicens, Seminario I... han sido bien cubiertas?

-Hombre, de momento en defensa y media está bien, pero en delantera Pascual no se ha acabado de adaptar, espero que se acople lo antes posible y todo vaya bien.

-¿Qué opinas de este parón liguero a causa de la problemática arbitral?

-No estoy muy enterado. Los árbitros estan logrando mucho y bien, y es normal que los directivos miren para los intereses del club. Este paron liguero no debería suceder.

-¿Cómo se porta el nuevo entrenador, Pedro Gonzalez?

-Bien de momento, es bastante completo, sin problemas, tiene las ideas muy claras y las intenta llevar a cabo, a veces sale y otras no.

-¿Qué diferencia hay entre el y



Joan Sancho Gomila

Bauzá?

-Jaime Bauzá estuvo tres años entre nosotros, es un gran entrenador, es más técnico en cuanto en jugadas estratégicas, ensayadas... Pedro también se preocupa de lo antes citado pero baja mas los entrenos en lo físico.

-¿Qué te sugieren estas palabras deportivamente?

Manacor: un buen rival

Badia: rivalidad

Porto Cristo: el próximo domingo se sabrá

La afición: Regular

La directiva: competente

La plantilla: Buena en general

Real Madrid: Faltos de motivación

Barça: Un gran club

Mallorca: a primera

PEÑAS FUTBOL

CARDASSAR 2 CAN NOFRE 1

Cardassar: Gelabert, Kiu, Perelló, Barbot, Gomis, Mas, Estarellas, Saletas, Escalas, Nofre y «Hristo» Melis (Munar, Gento, Felip, Miguel Angel, Electric, Joan, Minero)

Partido dominado de principio a fin por el conjunto Llorencí, con la nota destacada que en el conjunto local, la meta estuvo defendida por cuatro porteros diferentes. Los goles del Cardassar fueron logrados por Melis, tras una gran jugada de Nofre y el segundo tanto lo materializó Saletas de cabeza, muy atento tras rechazar primeramente el arquero portocristeño un disparo de Joan.

El tanto de los nofres lo materializó su capitán Nofre en tiempo de descuento. Por parte del Cardassar destacaron Barbot, Mas y Saletas este último dió todo un recital de buen juego.

PAPELERIA

MARTIN

Distribuidor de:

Buffetti

Disponemos de buenos precios en:

*ROLLOS SUMADORA

*PAPEL IMPRESORA

*PAPEL FOTOCOPIADORA

*PAPEL FAX

*CINTAS IMPRESORA

Y MAQUINA DE ESCRIBIR

Calle Molins, s/n
Tel. 58 58 31

Cala Millor
Mallorca

GOLF

TROFEO PRESIDENTE EN EL CAMPO DE GOLF COSTA DE LOS PINOS

El pasado domingo 27 de Septiembre se disputó en el campo de golf de la Costa de los Pinos, el trofeo Presidente, uno de los más importantes que se disputa a lo largo de la temporada. En esta ocasión se contó con la presencia y participación del nuevo Presidente de la Federación Balear D. Pedro Pablo Marrero. También participaron unos 54 jugadores de diferentes clubs de toda Mallorca lo que hizo, que fuera aun más interesante esta competición.

La buena climatología reinante, hizo que el torneo no tuviera sobresaltos por falta de sol, ni sobra de viento. Al finalizar el torneo el Presidente del club D. Jaime Llinás se encargó de la en-



trega de los trofeos a los participantes, que quedó así:

En la categoría de caballeros Basil Pandelis con 72 golpes netos (80 b.), ganó en la primera cat. El Sr. Sierbert, en segunda categoría con 68 netos (94 b.) se llevó el trofeo. En la primera categoría de señoras M^a

Eugenia Mora —Sra. de Forgas ganó con 74 golpes netos (b. 93). Y en la segunda categoría damas, la Sra. I. Fisher resultó ganadora con 72 netos (b.100). Hay que señalar que no hubo scratch en esta jornada.

Tomeu Ferrer, un joven

de 16 años de Manacor, tenemos que destacar que posee un handicap 5'9, hizo el pasado sábado en Canyamel un 70 neto —él pertenece a este club de Costa de los Pinos— y sin duda alguna será unas de las futuras promesas del golf nacional, ya juega en 1^a nacional. En el Open de Baleares quedó primero de amateurs y ganó recientemente el trofeo SAR. Princesa Birgitte de Suecia, junto con Pablo Fuster, esperamos que en el próximo número podamos ofrecer algunas opiniones sobre su juego y su futuro, ya que no muy lejanamente puede convertirse en un Ballesteros o un Olozábal.

Jaume Robí

NACIDAS PARA TRABAJAR.



DESDE 1.094.000 PTAS. LLAVE EN MANO.

Sea cual sea su equipaje, siempre habrá una Fiorino que lo cargue, lo transporte o lo lleve.

Con 2,7 m³ de volumen útil y una capacidad de carga de 500 kg, las nuevas Fiorino pueden con todo. Usted elige: la

Panorama, acristalada y con asientos abatibles que la convierten en un turismo de 5 cómodas plazas; la Furgón, incansable y con espacio para lo que quiera. Y con dos motorizaciones: 1.300 c.c. gasolina y 1.700 c.c. diésel. Si lo quiere todo, esta es la suya. La nueva

Fiorino desde 1.094.000 ptas. Llave en Mano: IVA, transporte, matriculación, impuesto municipal, placas de matrícula, gastos de gestoría, IDENTI FIAT y dos años de FIAT ASSISTANCE. (Promoción incluida).

NUEVAS FIORINO FURGON Y PANORAMA FIAT

Concesionario Oficial:
AUTOVENTA MANACOR, S. A.

Fusters, solar 43 (Polígono Industrial). Tel. 84 34 00.
Avda. Junipero Serra, 40. Tel. 55 01 61. MANACOR (BALEARES).

TENIS

MIGUEL FUSTER, PRESIDENTE DEL CLUB DE TENIS CAN SIMÓ

-¿Qué tal se ha presentado esta temporada en cuanto a los resultados obtenidos en las diferentes categorías?

-La temporada para nosotros podemos decir que ha sido completa, pues a nivel deportivo hemos tenido mucho éxito, empezando por la infantil Nuri Llagostera, Subcampeona de España y Campeona de Baleares. Luego el gran nivel que han cogido los alevines, que hoy por hoy son la base del Club de Tenis Can Simó. Continuando con los infantiles campeones de Mallorca y Subcampeones de Baleares. Alevines campeones de Mallorca, en Veteranos juniors Bernardo Gelabert, -campeón de Baleares, Veteranas María Pinos, -Campeona de Baleares-. Toni Peña, subcampeón de Baleares.

Si esto parece que no es un buen currículum, ya me dirás a ver si otro club puede presentar este panorama.

-¿Está suficientemente apoyado el tenis en nuestra Comunidad y en concreto en nuestra villa Son Servera?

-Yo creo que el deporte está dejado de la mano de Dios, porque ayudas tenemos muy pocas, pero en nuestro Club éste no es el problema, porque sinceramente, aquí los jugadores de tenis pagan su cuota mensual y nos arreglamos para llevar el Club a buen puerto. Eso sí, en los torneos, como el circuito «Illes Balears», no recibimos el apoyo necesario, y eso que es uno de los torneos más importantes.

-Y a la próxima temporada, ¿qué le pides?

-Sólo desear que podamos repetir y aumentar los triunfos obtenidos esta campaña y que algunas personas

se concencian que eduquemos deportivamente a más de 125 niños, y esto cuesta mucho sacrificio y dinero, por lo tanto se tendría que colaborar más en todos los

deportes BASES.

Muchas gracias Miguel por tus sinceras palabras y que ojalá sea todo así como tu desear.

Jaume Robi

UN INTERÈS D'ALTURA

FINS AL **12** %

TAE.*

SUPER COMPTE

BANCA MARCH

Informi's a qualsevol de les nostres oficines o telefonant al 900-300 202

* Des de 500.000 Pts. les primeres 175.000 sense remunerar.
Remuneració segons trams. Exemples de T.A.E.: 1.000.000 Pts.: 5,62%;
10.000.000 Pts.: 9,82%; 50.000.000 Pts.: 12%



Esencia

C/. Binicanella, 19-A
Tfno. 58 60 22 - 07560 CALA
MILLOR

Regido por: *Esperanza Meca*

OFERTA:

Por una limpieza de cutis,
le regalamos la limpieza de cutis de su novio o esposo

Nuestros Precios

TRATAMIENTOS FACIALES

- * Limpieza de cutis _____ 4.600
- * Mini-limpieza de cutis _____ 2.500
- * Tratamiento especial Anti-Acné
(según tratamiento)
- * Lifting (Tratamiento antiarrugas
y flacidez) _____ 5.000
- * Maquillaje _____ 1.800
- * Cursillo de maquillaje _____ 2.500

TRATAMIENTOS CORPORALES

- * Reflexoterapia (para la
estimulación por puntos de
organismo) _____ 2.500
- * Tratamiento anticelulíticos
(según tratamiento)
- * Masaje completo _____ 3.800
- * Masaje localizado _____ 1.700
- * Drenaje Linfático _____ 3.800
- * Tratamiento de busto,
con lifting _____ 1.500
- * Tratamiento de estrias _____ 1.500

TRATAMIENTOS DIVERSOS

- * Decoloración del vello

(según zona)

- * Pedicura _____ 1.500
- * Manicura _____ 1.100

DEPILACIÓN (cera desechable)

- * Piernas completas _____ 2.200
- * Piernas medias _____ 1.500
- * Ingles _____ 350
- * Axilas _____ 350
- * Labio superior _____ 350
- * Cejas _____ 450
- * Eléctrica (según tratamiento)

ESPECIALIDADES DE EMBELLECIMIENTO FACIAL

- * Maquillaje de ojos permanente
(según)
- * Corrección de cejas y labios
por tatuaje (pedir información)
- * Permanente de pestañas _____ 5.000
- * Tinte de pestañas _____ 1.300
- * Tinte de cejas _____ 1.300

GIMNASIA

- * Tablas (para todas las edades,
mala circulación, etc...) al
mes _____ 4.000

PERE JAUME, ENTRENADOR DEL EQUIPO DE VOLEIBOL SENIOR FEMENINO

Nos ponemos en contacto con el entrenador de voleibol para que nos explique como andan las aguas nunca revueltas en los diferentes equipos de voleibol y sus alineaciones. Nos aclara que esta semana comenzarán los partidos a disputar por el equipo senior femenino y que estará integrado por: Angeleta Planells, Lola Corredor, Antonia Santandreu, Catibel Vives, Angela Jaume, Rosa Gual, Magdalena Vives, Margalida Gual y M^a Monserrat Catalá. Ellas jugarán federadas y en peñas a partir del próximo día 10.

En cuanto al equipo cadete en peñas masculino, también empezará la semana que viene y estará compuesto por: Pedro Ballester, Pere Jaume, Iván Moyá, Miquel Nebot, Toni Nebot, Bernat Tomás, Manel Antona, Lluís Arenas, Benjamín Murillo y Paco García.

Para terminar contando que el Presidente, —salvo alguna novedad en todos ellos—, es Paul Zabel, Secretario Biel Domenge, el tesorero Jaume Ferragut y la Delegada de Seniors es Angela Planells.

Desde aquí deciros que

empeceis con buen pie y que cosecheis grandes triunfos para el deporte serverí. Espero en el próximo número contar con unas declara-

ciones del entrenador, uno de los carismas del equipo sinó el más, y saber de sus opiniones. Suerte.

Jaume Robí

Fontanería
Calefacción
Energía Solar
B. Sumergidas
Piscinas

Muebles de baño y accesorios
Aire acondicionado



Instalaciones
de gas:
Butano
Propano
Ciudad

RAFAEL MARTIN CALAFAT

Calle Lepanto, 43 - Tel. 56 75 59 SON SERVERA

Joyerías
CALA MILLOR "Katia"

Avd. Cristóbal Colón, 15 - 54 y 64 CALA MILLOR

Teléfonos 58 54 69 - 58 57 12 - 58 51 15

«LA JOYERÍA DE SU
CONFIANZA»

LAS MEJORES FIRMAS CONFÍAN EN NOSOTROS

Somos Distribuidor Oficial Exclusivo de los Relojes



courmèges

JAGUAR

paco rabanne

Collection Guillaume

NOWLEY

Distribuidores Oficiales

SEIKO swatch CASIO flik flak

LOTUS

HASTA UN

50% DT^o

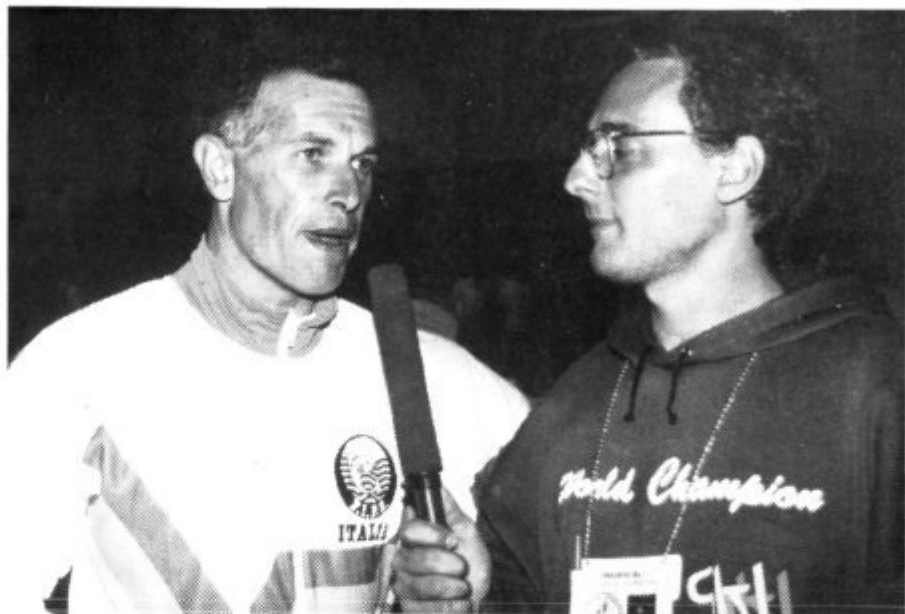
CON NUESTROS MEJORES PRECIOS DE LA ZONA
Y LA MEJOR CALIDAD

RENZO MAZZARRI CAMPEÓN DEL MUNDO POR TERCERA VEZ CONSECUTIVA

Ahora, pasada la tempestad del Campeonato Mundial de Pesca Submarina y ganador absoluto tanto en individual como por equipos y su selección italiana del alma, Renzo Mazzarri, Nicola Riola, Bellani y el capitán-delegado Gianfranco Giannini con todas sus respectivas familias, nos encontramos de nuevo en el Restaurante «Es Pi» de Cala Millor, de la mano de uno de los mejores restauradores de la zona, Mateo Pascual y que con sus simpatías se ha sabido ganar las confianzas de todo el equipo italiano, y por eso para efectuar la despedida, se han reunido a manteles en su local, ya que esta tarde-noche la mayoría ya se van de vuelta a casa. Unos a Sicilia, Bellami, Strómboli, Riola y el campeónísimo RENZO MAZZARRI a Isla d'Elta y por todos estos bellos momentos pasados en Mallorca, le hemos realizado esta entrevista.

-Al final y por tercera vez consecutiva Campeón del Mundo de pesca submarina. ¿qué tal te encuentras?

-La primera palabra que se me ocurre es; ¡Una cosa estupenda!. Creo que los sacrificios que he realizado han valido la pena y este momento que ha llegado es magnífico.



-¿Cómo se han desarrollado estas dos jornadas de pesca del mundial?

-Muy difícil. Es un lugar que hay que bajar a mucha profundidad, esta dificultad de bajar durante 12 horas estos dos días y a más de 35 metros es físicamente terrible.

-Los demás competidores, han trabajado duro para ir a por el título?

-Sí, porque el tiempo, estaba muy mal, las olas no dejaban trabajar correctamente y el primer día fue espe-

cialmente duro conseguir bajar al fondo en estas condiciones, añadiendo que la orilla está intratable.

-Mateo d'ES PI me ha contado que has cogido varias piezas muy grandes, en concreto meros. ¿Y los déntoles, no te han visto estos días?

-No, esta vez no, porque para cogerlos necesitas tener rocas muy grandes y aquí no había localizado ninguna. Estos dos días he cogido seis meros cada jornada, y en el último momento

BALEARS

Centre d'educació de persones adultes

ECCA

FUNDACIÓ

CURS DE GESTIÓ DE COMERÇOS

Programa de 20 temes
Una visió global de la gestió de comerç
(compres, vendes, orientació, servei al client, publicitat, finances, stocks, comptabilitat, ...)

- * Matricula oberta fins el 5 d'octubre
- * Inici curs: dia 7 d'octubre 1.992
- * Preu: 3.000' - pts.
- (inclou: material, cintes cassette i professorat)
- * Informació i matricula:

Avda. Gabriel Alomar i Villalonga, 17 - 1è A
07006 Palma • Tels. (971) 46 33 21 - 46 54 88

PROGRAMA DE FORMACIÓ DEL COMERCIANT

Dirrecció General de Comerç
CONSELLERIA DE COMERÇ I INDÚSTRIA
GOVERN BALEAR

se me escaparon dos que no pude sacar.

-La organización ha estado a la altura del campeonato como tú pronosticaste?

-Sí. En este Mundial ha tenido un récord, 24 equipos y organizar más o menos unas 100 embarcaciones con sus correspondientes capitanes y todo lo que acompaña a estas organizaciones es muy lioso, pero lo han organizado perfectamente y no ha habido ningún problema.

-¿Qué tal han estado estos 40 mts. largos de bajada para poder encontrar buenas piezas, ¿ha sido difícil?

-Sí, físicamente tenía óptimas condiciones. Los días anteriores al Campeonato han estado estupendo, lástima del mal tiempo que ha reinado en estos días.

-¿Te ha ocurrido alguna anécdota curiosa en este Campeonato?

-Sí, el último día de competición estaba muy cansado y he salido durante unos diez minutos al barco para descansar y me quedé profundamente dormido por el cansancio y los nervios que tenía, y eso que es muy difícil que-



darse en este estado, pero ya no podía más.

-Esta noche ya os vais de vuelta a casa en Isla d'Elba, ¿qué recuerdo te llevas de este campeonato?

-Esta noche es verdad que nos vamos y siento una pena grande porque después de haber estado durante tantos días en esta bella isla y haber hecho tan buenas amistades, pienso que he trabajado al máximo de lo que podía hacer y conseguir los tres títulos mundiales que he logrado consecutivamente es una empresa muy grande. A parte de conseguir el 3º en la cueva del Drach, él es Pep Amengual, con sus 48 años ha estado los dos días en muy buena forma física, ya que también ha bajado a los 40 mts. de profundidad, no es una circunstancia, pero para mí Pep Amengual es el mejor pescador del mundo. No lo dice el resultado, pero estoy seguro de que lo es.

Y así concluye esta estancia entre nosotros del actual campeón del mundo RENZO MAZZARRI, que sin pedirle nada se despidió con las siguientes palabras. «Un fuerte abrazo a todos y me llevo un gratísimo recuerdo de esta bella tierra y de sus gentes».

Muchas gracias a tí por tu cortesía y generosidad con todos. Suerte en el futuro.

Jaume Robí



Limpiauto Son Servera, S. A.

Servicio Oficial

Llame al Tel. 567 008 - 525

Reparación de golpes con bancada y plantillas.

Pintura al horno. Todos los colores.

Presupuestos ajustados

6 meses de garantía

«TCHOUKI, PINTORA DE SUMI-E»

por Jaume Robí

Este tipo de pintura, el Sumi-e, hace que al primer momento de oír el nombre se sienta una curiosidad por saber de qué trata, cómo se traduce en expresión. Yo diría unas palabras que dijo un técnico de pintura: «Tienen el impulso romántico que la artista las adorna con los más bellos colores y las formas más cautivantes. Lenguaje pictórico muy personal y atractivo. Estas definitivas palabras sobre su pintura, fueron escritas por Mascaró Pasarius este pasado Mayo con motivo de una exposición de la pintora en la Galería Bearn de Palma.

Ella nació en Vallejo (California), hace unos cuantos lustros, y se graduó en la escuela de Sacramento pasando a vivir en San Francisco, Santa Fe, New México, Mari County hasta el año 74. Fue en Octubre de ese año que, viviendo en Manhattan, conoció la pintura del maestro Koho Yamamoto del arte de Sumi-e, una pintura japonesa.

Estudió con él hasta el 84, año en que realizó varios cursos de arte en la Universidad de New York. Después pasa a residir en Eindhorn, localidad del norte de Escocia, trabajando en la protección del entorno. A partir de aquí viene a residir en Mallorca, en donde ha realizado multitud de exposiciones en lugares tan diferentes como: Puigpunyent, Sóller, Palma, Son Vida, Bendinat, Portals Nous, Betlem, Andraitx, etc. Siempre llevando con ella la curiosidad que despierta su obra por las cali-



dades que consigue de una manera, técnicamente fácil, pero que se demuestra un gran dominio en el difícil mundo de la concentración del arte Sumi-e.

Pasamos a continuación a hablar un poco con ella sobre este curioso y interesante tipo de arte...

-La pintura Sumi-e, ¿qué es, de dónde viene?

-Del Japón del S. IV. Es una pintura originaria de los monjes budistas y en los primeros momentos se trabajaba con unos materiales muy rudimentarios, por ejemplo el pincel se hacía utilizando los pelos de gatos pegados a un trozo de madera. Al principio lo realizado era muy abstracto, pero en realidad se trataba de un trabajo muy clási-

co en la temática del Japón, conservando este carácter de abstracción en un momento dado. En este arte asiático, las pinceladas son profundas, salen del interior como todos los artes asiáticos, lo hacen todo con el corazón, no con la razón. Es también el Sumi-e un tipo de meditación, de relajación, que transforma el más mínimo detalle, una rama de azabache, en una sensación de quietud para el pintor, ya que pinta la realidad. La concentración es una parte del Sumi-e muy importante porque es un arte muy particular, poniendo todos tus sentimientos interiores en lo que vas a hacer para que una vez tú estés lleno de ello, puedas expresarlo correctamente en la pintura Sumi-e.

-¿Qué temas suele tratar esta pin-

Pescadería OLIVER

GARANTIA

Servicio y precios especiales
para Hoteles, Restaurantes
y Cafeterías

Pescados y Mariscos
(Frescos y Congelados)

ABIERTO TODO EL AÑO

C/. Ca S'Hereu, 3 - Tel. 58 54 67
CALA MILLOR



tura?

-El bambú, el pino, flor de los árboles de frutos, los racimos de uva, paisajes, es posible sacar de cualquier temática que tu tengas en la mente.

-¿Por qué decide Tchouki pintar este tipo de pintura?

-Lo decido porque el arte en general está quebrado, no interesándome sus ideas y con el Sumi-e he conseguido tener esa paz interior que ansiaba encontrar por medio de la concentración y la meditación. Es muy importante saber captar los orígenes de este arte, ya que sus inicios fueron en cuevas. Al volver atrás y poder captar todos esos momentos mágicos, concentrando tus fuerzas en alcanzar ese estado de meditación es fundamental conseguir volver atrás para poder ver en el pasado, en la antigüedad, pensar y entender que tenemos un futuro por lo que luchar. En la época de Rembrant, los pintores tenían muy claro lo que era arte en general, ahora las mentes actuales no tiene claro lo que es arte; ni lo que es, ni lo que representa. Tal vez es porque el mundo actual avanza a pasos agigantados con la incorporación de las nuevas tecnológicas y la mente no diferencia

lo bueno de lo malo, ni hay una base. En aquel tiempo de Rembrant, las gentes eran muy superticiosas, pero aún así estaban de acuerdo todos los pintores en lo que era arte. Actualmente teniendo los adelantos necesarios no tenemos un acuerdo en el mundo del tema del arte.

-En la Galería «Ses Fragates» de Cala Bona. ¿Qué vas a presentar?

-Son abstractos de flores y pájaros. Cada obra tiene una cara dentro y algunos tiene cuerpos humanos. Hay algunos donde los marrones, los verdes profundos y los violetas, representan la fuerza interior mía dentro de la naturaleza. Como el arte es una extensión de mi vida, y cuando yo pinto no es a parte del resto, es necesario que esté todo integrado en la vida de uno mismo.

-¿Qué materiales emplea Tchouki para pintar?

-Acuarela y uso muchos tipos diferentes de papeles para pintar con la acuarela. No me es posible pintar si no es con los pinceles de Japón o China, porque los pinceles de aquí no tiene la misma construcción que los pinceles usados allí. A veces también he reali-

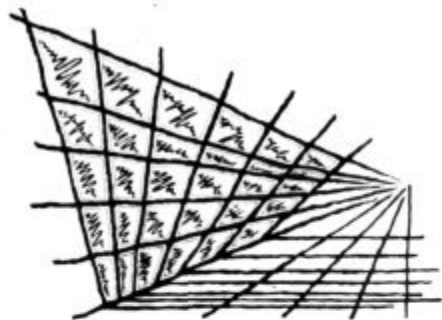
zado tapices y trabajado la pintura al óleo sobre tela, tratando sobre todo flores y diferentes productos del mar como los pescados y los salmonetes, estos eran mis favoritos.

-¿Qué le pide a la vida Tchouki?

-Una comunicación profunda, recibir más en general y yo poder transmitir mejor mis sentimientos en las obras para que los demás puedan captar el porqué mi pintura está aquí. Vivimos en una época de cambios profundos y necesitamos fuerza espiritual, es mi esperanza que al menos en esta época sobrevivamos para un futuro, ya que ahora lo carecemos.

Yo creo que los artistas tenemos esa responsabilidad de dar cosas vitales al mundo, como comida que es una cosa esencial, el arte también es una necesidad. Pintar lo esencial para ofrecer a la gente cosas saludables que no estén vacías ni viciadas. Con todo ello entenderemos mejor la vida y su finalidad del porqué estamos aquí. Hay que apreciar la vida porque es un regalo del universo cada día que pasa.

Gracias por tus bellas palabras.



CRISTALERIA CALA MILLOR

- DOBLE ACRISTALAMIENTO
- VIDRIOS BISELADOS
- ENVARILLADOS
- LAMINADOS
- ACRISTALAMIENTO DE OBRAS

Avda. de Llevant, s/n. - Tel: 58 53 16
Urb. Bonavista - 07650 Cala Millor
(Junto Frutas Servera)

S.A. BALEAR DE CERVEZAS

EN LA III MOSTRA GASTRONÒMICA DE CALA MILLOR

La única cerveza mallorquina, DORADA BALEAR, estuvo presente con su stand en la degustación que la Agrupación Gastronómica de Cala Millor ofreció el día 20 de Septiembre durante la celebración de la III Mostra Gastronómica.

Don Juan Amengual, director comercial de DORADA BALEAR, ofreció todo lo que hiciese falta para contribuir al éxito de la III Mostra Gastronómica, a tal fin, desplazó un stand con todos los servicios necesarios, a su cargo estuvieron oficiando de relaciones públicas el inspector de la zona Don Manuel Pérez y el jefe de servicios técnicos Don Antonio Ramis.

DORADA BALEAR, contribuyó a la brillantez de la degustación que se ofreció por primera vez en la III Mostra Gastronómica de Cala Millor.



El Concejal de Turismo Sr. Baudil, en el stand de DORADA BALEAR.

Permanecerá
cerrado por
vacaciones,
del 14 de Diciembre
al 14 de Enero,
ambos inclusive.

RESTAURANTE

PIZZERIA

*Apartamentos
Cala Millor
Park*



Passetto

*Cala Millor
(Mallorca)*

Tel. 81 41 49

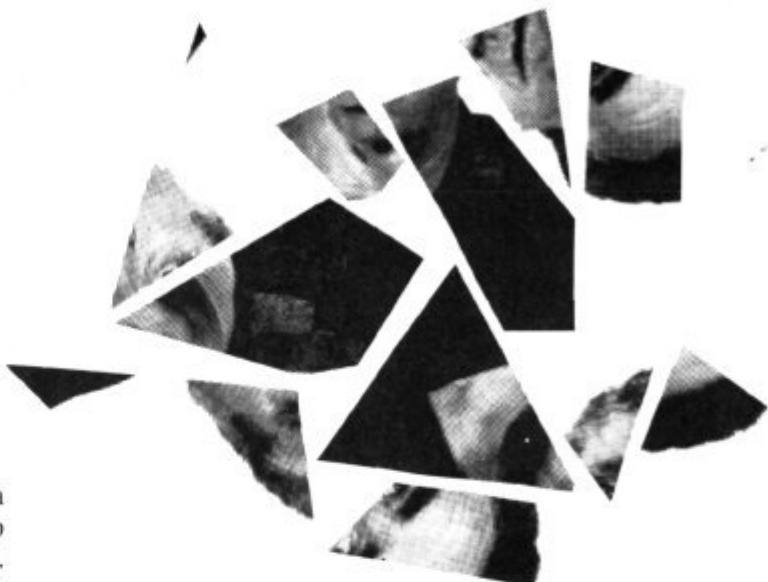
Comunica a sus clientes y público en general, que a partir del día 8 DE NOVIEMBRE, abrirá SÓLO los VIERNES, SABADOS y DOMINGOS, ofreciéndoles su gran variedad de PIZZAS y COCINA ITALIANA.

PRÓXIMO SORTEO CAÑADA

Las soluciones a los puzzles anteriores son MIGUEL BALLESTER Y TOMEU FEMENIAS



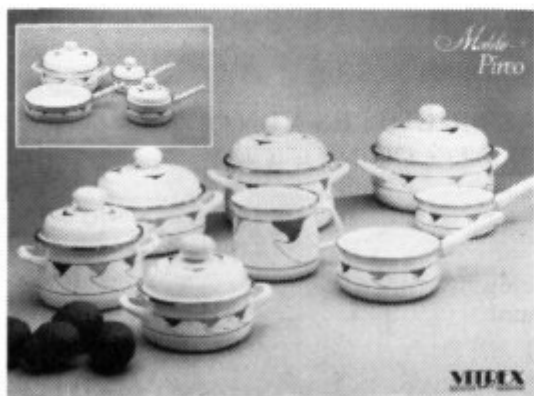
Adivine el personaje
de este
desordenado puzzle



El próximo regalo a sortear por los Hnos. Cañada, es una estupenda radio walkman con auriculares estéreo y con clip para cinturón. No te lo pienses más y anímate a participar. Manda la solución del puzzle a la tienda de Hnos. Cañada o llama al teléfono 58 55 48.

SUMINISTROS MURILLO

Almacenista hostelería y distribuidor
de fábricas en exclusiva para esta parte de la isla



Baterías 8 piezas desde
3.985 pts.



Vajillas 44 piezas desde
4.500 pts.

RECUERDE... SOMOS DISTRIBUIDORES OFICIALES PIKOLIN

C/ Juana Roca, 39

Tel. y Fax: 56 73 21

SON SERVERA

LAS IZQUIERDAS

Los años no pasan en balde, y en su transcurrir van ubicando a cada persona con su ideología política, en el lugar que le corresponde.

Hace doce largos años salieron a la luz una serie de personajes con barba hirsuta, puño izquierdo en alto cantando la Internacional: eran los que a sí mismos se titulaban «de izquierdas».

Eran los nuevos profetas. Vestían cazadoras deslustradas, odiaban las corbatas y todo aquello que creían representaba. Ellos, los progresistas, hijos de Mayo del 68, eran los poseedores de la verdad absoluta. Habían aprendido de memoria algunos párrafos de las memorias de Marx y odiaban al mundo occidental, por el simple hecho de que este mundo odiado, era en su mayoría «de derechas». Las amables excepciones eran Grecia, Italia (ambas demasiado ocupadas en la noble tarea de engordar las cuentas corrientes de sus gobernantes «de izquierdas»), Portugal, Suecia y alguna otra nación que lamento no recordar.

Esta nueva sociedad de vampiros co-

menzaron a cambiar las estructuras económicas de España y, probablemente, siguiendo el dictamen de un personaje tan de izquierdas y culto como D.

Alfonso Guerra, deseaban que no nos conociera ni «la madre que nos había parido».

Corramos un tupido velo sobre las promesas incumplidas de Otan No, creación de puestos de trabajo, hacer que España funcione, etc., porque ya sabemos que prometer no cuesta nada y centrémonos en el matiz económico a que nos está llevando, después del Primer Genio de la Economía Socialista, el Segundo Genio, Mejor Cabeza de Europa en economía, Sr. Solchaga.

Hay cosas tan simples que no se necesita ningún master en economía para comprenderlas. En un negocio cualquiera, si Vd. invierte sus beneficios en comprar abrigo de piel, cuando Vd. vende pescado, pongo por caso, se descapitaliza su empresa. Si el dinero que se gana, lo regala a sus primos de Nicaragua o Venezuela, se quedará Vd. sin un duro. Si, por último Vd. emplea



José Luis del Reino

a 800 personas cuando el negocio necesita solamente 80, para colmo procurando que sean amigos suyos y sin la más repajolera idea de vender pescado, su empresa estará en quiebra. Y si, además de lo anterior, pide Vd. dinero prestado a sus amigos, no le quepa la menor duda de que los arruinará. Bueno, pues esto tan simple, no lo comprende la mejor cabeza de Europa.

INFORMESE EN:

COBRO

Avda. Juan Servera Camps, 41 CALA MILLOR

Teléfono: 585830

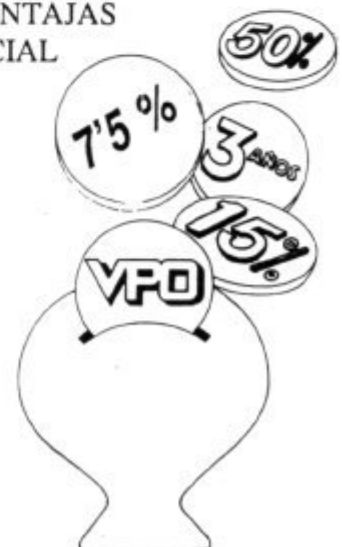
«AL FIN EN SA COMA»

Lo que usted esperaba



ESTAS SON ALGUNAS DE LAS MULTIPLES VENTAJAS
DE LAS VIVIENDAS DE PROTECCION OFICIAL

- * Grandes facilidades de pago hasta 15 años
- * Precio de venta fijado por el Ministerio
- * Cantidades anticipadas, avaladas por credito y caución
- * Limitación de los intereses hipotecarios al: 7'5 % anual
- * Control de calidades por el MOPU
- * Control de contrato de compra
- * Obligatoriedad de no repercutir al comprador la participación en gastos de:
la declaración de la obra nueva, la división horizontal
y la constitución de la hipoteca.
- * Deducción del 15 % anual de la compra en la renta de las
personas físicas del comprador
- * Reducción de la contribución urbana en un 50 % durante 3 años
- * Exención de impuestos en las cantidades
aplazadas de hipoteca y aplazado a la inmobiliaria



Aquí se ha invertido el dinero que se recaudaba en pagar comisiones, obras megalómanas (léase Expo. Ave, etc.,) salarios supermillonarios, prebendas y subvenciones a grupitos afines y en todas las bobadas que Vds. pueden imaginar. Se ha regalado dinero a Cuba, Nicaragua, Marruecos y demás dictaduras, de izquierdas, eso desde luego, y, por último, se han empleado altos funcionarios con un aumento de 1.600 a 6.400 en doce años y con salarios anuales que no ganaría un trabajador en toda una vida. Y hemos llegado a esta situación por un simple cruce de izquierdas.

La izquierda pobre, trabajadora, ha querido convertirse en izquierda rica, que es un contrasentido, porque las izquierdas, como norma habitual, sólo reparten miseria. Para ello han protegido por medio de sus valedores (Sindicatos) a los trabajadores, no a aquellos que no tenían trabajo. Les han facilitado unos salarios cada vez mayores y nunca en consonancia con el trabajo que desarrollaban y basándose en la falacia de invocar el poder adquisitivo de la peseta, cuando no ignoraban que si los salarios suben desproporcionadamente, el poder adquisitivo vuelve a

bajar porque todo se encarece, a no ser que los industriales quieran perder dinero, cosa bastante improbable. Otros, sin trabajo, optaban por aguantar en el paro, en espera de tiempos mejores.

La izquierda reivindicativa aspiraba a más. Ellos eran los depositarios de las esencias doctrinales de Carlos Marx (no confundir con uno de los Hermanos Marx, aunque pueden hacerlo, si así lo desean) y poco a poco han ido comprendiendo que el dinero es el dinero y han procurado pasarse a la izquierda colocada.

Algunos, los menos, han preferido quedarse en su ostracismo y se han unido a esa especie de amalgama de grillos que, llamándose Izquierda Unida, no es sino el antipodismo de Blas Piñar, versión desarrapada y además ni está unida, ni se unirá jamás por la simple razón de que el siglo pasado acabó hace 92 años y medio.

Por último, la izquierda colocada. Son los nuevos sátrapas. Los intocables. Han comprendido que España es un país de resortes y los han copado todos: el Económico, el Judicial, el Informativo, el Marginal (o sea, los nuevos progres) y el rebaño, es decir, los

subvencionados, con objeto de perpetuarse en el poder al igual que la antigua derecha, con algunas diferencias sutiles, pero importantes: la derecha hacía Ministros a personas preparadas en el campo de su actuación, mientras que los actuales gobernantes hacen Ministro de Interior, con otro nombre, claro, a un electricista, colocan a pájaros extraños en Portavocía y la cosa Social, a un personaje que no ha hecho el servicio militar al mando de los militares, y así, hasta el infinito. Es decir, un poema.

Pues de todo este cruce malsano, nace un resumen triste: la izquierda que nunca existió acaba de perderse del lugar en que nunca estuvo.

Si a Vds. les dicen que los Sres. Borell, Solchaga, Rubio, Cosculluela, Solana, etc., son de izquierdas, no se lo crean. Si les dicen que Dña. Matilde y Dña. Rosa Conde son de izquierdas, pues puede ser, que siempre hay gente que no vale para otra cosa, aunque sean ministros. Y, por último, si les dicen que el Gobierno hace la política económica que puede, porque estamos en Europa, pues ríanse, porque el Gobierno lo que hace no es ni política ni economía, es simplemente el payaso.

ESPECIAL VERANO

GUIA GASTRONOMICA RECOMENDADA

¡OMEN NOTA!!

Bar - Restaurante - Grill

Laga

C/. Mitjorn, 9 - 11
Tel. (971) 810209
S'ILLOT (Mallorca)



Pep i Carol Manso
C/ Primavera, 3
Frente Hotel Verónica
Tel. 58 66 11
CALA MILLOR



Cuina:
Fca. Adrover

Tel. 81 02 71
Local climatitzat
Obert tots els dies

Menú: 750 pts.





Hnos.
PALLICER PONS S.A.
MATERIALES PARA LA CONSTRUCCION

Juana Roca, 43 - SON SERVERA (Mallorca)
Tels. Almacén: 56 70 82 - 56 74 78 - FAX N.º: 56 74 58

PASSATEMPS

Gaspar Forteza Villar

Damero

El refranero español es uno de los más completos. Si consigue resolver las preguntas de abajo y las traslada al casillero obtendrá dos de ellos que se contradicen.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	32	33	34	35	36
37	38	39	40	41	42	43	44	45
46	47	48	49	50	51	52	53	54
55	56	57	58	59	60	61	62	63

- 1) Famoso futbolista argentino
- 2) Nación Sudamericana.
- 3) Producto obtenido de la cuajada de la leche.
- 4) Humarada, abundancia de humo.
- 5) Edificio donde se guardan el grano y el follaje
- 6) Sembrad.
- 7) Terrenos ubicados fuera de la población.
- 8) Superlativo de pequeño.
- 9) Acunad, balancead.

mas temprano.
Quien madruga Dios le ayuda. No por mucho madrugar amanece
 6) Plantad. 7) Campos. 8) Mismo. 9) Meced.
 1) Maradona. 2) Uruguay. 3) Queso. 4) Humareda. 5) Granero.

SOLUCIONES

ESPECIALIDADES INTERNATIONAL

TODAS LAS NOCHES

BAR - CAFETERIA

paraiso

BINICANELLA, 14 - CALA MILLOR

HIELO NORD

VENTA Y DEPOSITO

Bar Paraiso

SERVICIO NOCHE Y DÍA

PESCADOS OLIVER

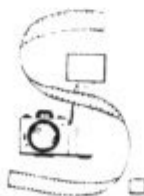
C/ Ca s'Hereu, nº 5. Tel. 58 54 68

Teléfonos:

81 32 54 - 58 64 92

Foto Estudi

VIVES



567161 SON SERVERA

ENMARCACION LAMINADOS (PLASTIFICADO) DE FOTOS, DIBUJOS, MAPAS, LITOGRAFIAS, etc. Y MONTAJES FOTOBLOC AL INSTANTE

REPORTAJES, BODAS, COMUNIONES, BAUTIZOS
Fotos estudio o exteriores en color o blanco y negro
Calidad a buen precio con Laboratorio BETA COLOR y productos KODAK

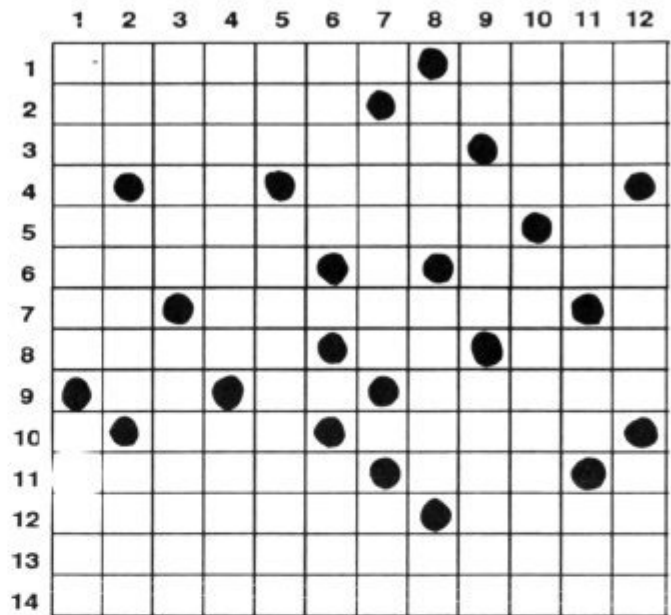
Crucigrama

HORIZONTALES: 1) DÍA DE LA SEMANA. Insípida. 2) Natural de cierto valle de los Pirineos. Cofres, bañiles. 3) Actuar la tórtola. Gran río de Asia. 4) Preposición. Infusión. Continente. 5) DÍA DE LA SEMANA. Entrega. 6) Utensilio, mueble... Matrícula de Lérida. En plural terminación de los números fraccionados. Abreviatura de Licenciado en Derecho. Descendiente de judío oriundo de España. Matrícula de Tarragona. 8) Locales donde se imparten clases. Posesivo. Demostrativo femenino y singular. 9) Posesivo. Circuito cerrado. Observas. 10) Primera vocal. Símbolo químico del sodio. Compuso, orlo. 11) DÍA DE LA SEMANA. Sonríe. Cero. 12) Lugar donde se guardan las armas. Ciudad italiana.

VERTICALES: 1) En femenino ponme la fecha. Deslucé, estropea. 2) Metal noble. Naturales de la India. Patria de Abraham. 3) DÍA DE LA SEMANA. DÍA DE LA SEMANA. 4) Tiene interés por algo o alguien. Famoso tren español. 5) Prefijo que significa reciente o nuevo. Hombre muy rico. Preposición. 6) En deportes de pelota, apabullo al contrario. Símbolo químico del Fluor. Cesta de pescadores. 7) Símbolo químico del oxígeno. Emite sonidos como los del lobo. Número romano. Número romano. 8) Interjección para animar a los animales de tiro. Ruido confuso de voces. 9) Abreviatura de tratamiento. Atreved. Me trasladaría. 10) Al revés, escaso, corto, limitado. DÍA DE LA SEMANA. 11) DÍA DE LA SEMANA. Labiemaño. Símbolo químico del Yodo. 12) De esta manera. Cuernos. Símbolo químico del Osmio.

SOLUCIONES
HORIZONTALES: 1) Domingo. 2) Sosa. 3) Arqueo. 4) Arcas. 5) Torto-
 lar. 6) Obi. 7) A. Te. Europa. 8) Miércoles. 9) Da. 6) Enser. L. Avo-
 7) LD. Sefard. T. 8) Aulas. Su. Esa. 9) Su. On. Miras. 10) A. Na.
 Adorno. 11) Jueves. Rte. O. 12) Arsenal. Asis.

VERTICALES: 1) Dalmela. Aja. 2) Oro. Indus. Ur. 3) Maris.
 Lunes. 4) Interesa. Ave. 5) Neo. Cresco. En. 6) Goleo. F. Nasa. 7)
 O. Aullas. D. L. 8) Arre. Rumor. 9) Sr. Osad. Iria. 10) Ocop.
 Viernes. 11) Sabado. Sao. I. 12) Asi. Asias. Os.



DISCO-PUB



«SI BUSCAS
 MARCHA,
 NO LO DUDES,
 VEN A PUB
 YASTA»



Avda. Bon Temps
 (Frente Rte. Mediterráneo)

RESTAURANT Torrador Típic

Mendia Vell

DIARIAMENTE MENU

Menú n.º 1 Lunes	Menú n.º 2 Miércoles	Menú n.º 3 Jueves	Menú n.º 4 Viernes
Esqueje Paloma con cal Postre, vino, agua y café 1.500 pts.	Aroz. Bisi Lenteja con cal Postre, vino, agua y café 1.500 pts.	Sopas mallorquinas Cordero Meridá 140 Postre, vino, agua y café 1.500 pts.	Lenteja Calamar relleno Postre, vino, agua y café 1.500 pts.

Menú n.º 5 Sábado	Menú n.º 6 Domingo	Menú Especial Navas	Esqueje
Aroz. Meridá Frito Mallorquín Postre, vino, agua y café 1.500 pts.	Puella Frito de pescado meridá Postre, vino, agua y café 1.500 pts.	1.000 pts.	Esqueje con postre, vino y café

Todas las noches abierto el torrador grill
 donde podrán comer:

ENTRANTE: LONGANIZA, BOTIFARRÓN Y «PA AMB OLI»
 2º PLATO: LOMO PICANTÓN, CODORNICES, BROCHETAS,
 COSTILLAS DE CORDERO, CONEJO.

Todo acompañado con guarnición, postre, vino, agua y café
1.500 pts.

Desde el 10 de enero 1992

Vea nuestra carta de

COCINA MALLORQUINA E INTERNACIONAL
 con nuevos y ajustados precios

Possessió Mestia Vell

Ctra. Manacor - Porto Cristo

Teléfono 82 07 50 - 82 07 51 - 84 38 35



RESTAURANTE PIZZERIA

PIZ - PAZ

Ofrece a sus clientes toda clase de platos de nuestra cocina mallorquina

ENTRANTES

-Callos	450
-Frito Mallorquín	450
-Lengua con salsa	450
-Sepia con cebolla	600
-Sopas Mallorquinas	450
-Fideos con conejo	650
-Paella de fideos	950
-Habas peladas	450
-Caracoles	650
-Butifarrón con setas	500
-Gambas con setas	750
-Escabeche	600
-Arroz de matanzas	650
-Paella (min. 2 pers.)	950
-Potaje de judías rojas	450
-Tumbet	450

ENSALADAS

-Ensalada de pimientos asados y berenjenas	650
-Ensalada Mallorquina (Trampó)	400
-Ensalada Mallorquina con atún (Trampó-atún)	550
-Ensalada Mixta	550

PESCADO

-Calamares rellenos	850
-Bacalao con salsa de tomate y pimientos	850
-Caldereta de pescado y marisco (min. 2 pers.)	2.500
-Mero a la Mallorquina	850

CARNES

-Berenjenas rellenas	850
-Frito de matanzas	650
-Guisado de albóndigas	650
-Paletilla de cordero (horno)	950
-Conejo con cebolla	950
-Conejo con cebolla y langosta	1.800
-Lomo con col	950



-Palomo con col	950
-Chuletas de cordero	1.400
-Lechona	950
-Hervido Mallorquín (Bollit)	800
-Escaldums de matanzas	850

POSTRES

-Helados variados	250
-Requesón con miel	450
-Gató con helado de almendra	450
-Natillas de la abuela	350
-Pudin de requesón	400
-Higos secos	350
-Plátanos con almendras	350
-Pudin dulce	350

Avenida Cristóbal Colón nº 92
Tel. 58 56 20
CALA MILLOR

UN INTERÈS D'ALTURA

FINS AL

12%

T.A.E.*

SUPER COMPTE



BANCA MARCH

**Informi's a qualsevol de les nostres oficines
o telefonant al 900-300 202**

* Des de 500.000 Pts. les primeres 175.000 sense remunerar.
Remuneració segons trams. Exemples de T.A.E.: 1.000.000 Pts.: 5,62%;
10.000.000 Pts.: 9,82%; 50.000.000 Pts.: 12%